

Übersicht der Bedienelemente

1 Zeitschaltuhr (TIMER)	7 Raste
2 Motorgehäuse	8 Behälter
3 Einfüllöffnung	9 Standfüße
4 Deckel	10 Bodenplatte
5 Achse	11 Kunststoffstifte
6 Rührer	12 Sicherheitsschalter

Auspacken des Gerätes

Entnehmen Sie dem Karton das Gerät und alle darin enthaltenen Zubehörteile.

Werfen Sie die Verpackung nicht sofort weg, sondern verwahren Sie diese mit der Innenverpackung und den Garantieunterlagen während der gesamten Garantiezeit auf.

- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.



WARNUNG:

Stecken Sie den Netzstecker des Geräts nicht in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.

- Um eventuelle Verunreinigungen aus der Produktion zu entfernen, reinigen Sie den Deckel (4) und sonstige Zubehörteile (5,6) vor der ersten Benutzung in einem einfachen Spülbad.
- Reinigen Sie das Motorgehäuse (2) von außen und den Behälter (8) von innen und außen mit einem leicht feuchten Tuch, ohne Zusatzmittel.
- Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung mit einem trockenem Tuch ab.

Deckel

- Setzen Sie den Deckel auf.
- Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn in Richtung **ON**, der Pfeil ▼ am Deckelrand steht über dem ▲ Pfeil am Motorgehäuse. Beachten Sie dazu die Punkte (7,11) auf der Abb. A. Das ist die Betriebsposition.

i HINWEIS ZUM SICHERHEITSSCHALTER:

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der verhindert, dass der Motor ohne aufgesetzten Deckel anläuft (Verletzungsgefahr).
- Beim Aufsetzen und Festdrehen des Deckels drückt der Sicherheitsschalter des Motorgehäuses auf den Behälterrand. Das Gerät kann nun eingeschaltet werden.
- Sollte der Motor nicht anlaufen, kontrollieren Sie den richtigen Sitz des Motorgehäuses und des Deckels.

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr (1) steuert, wie lange das Gerät arbeitet. Die Herstellung von Eiscreme dauert ca. 20 bis 40 Minuten, je nach Mischung. Stellen Sie ggf. die Zeitschaltuhr nach bzw. neu ein.

Elektrischer Anschluss

Stellen Sie sicher, dass die Zeitschaltuhr auf „**OFF**“ steht. Schließen Sie das Netzkabel an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt Steckdose 230 V, 50 Hz an.

Hinweise zur Eiscreme-/Sorbetherstellung

Beim Herstellen von Eiscreme halten Sie sich immer an die folgenden Schritte, bevor Sie den Rührer (6) in die Mischung absenken.

- Vergewissern Sie sich, dass sich der Zucker komplett in der Mischung gelöst hat.
- Achten Sie darauf, dass sämtliche Zutaten gut durchgemischt sind.
- Verwenden Sie nur reife und weiche Früchte. Waschen Sie die Früchte, entfernen Sie die Schale, Kerne, Samen oder Steine. Schneiden Sie die Früchte dann in kleine Stücke.
- Für den besseren Geschmack können Sie auch frische reine Fruchtsäfte verwenden.
- Füllen Sie den Behälter maximal mit 800 ml Eiscreme bzw. mit der Mischung. Wenn Sie mehr einfüllen, wird die Eiscreme nicht mehr richtig durchgemischt.
- Stellen Sie den Behälter immer mindestens für 12 Stunden in das Gefrierfach, bevor Sie Eiscreme zubereiten.

i HINWEIS:

Wenn die Rohmaterialien eine Temperatur von weniger als 10°C haben, wird die Eiscreme schneller zubereitet. Andernfalls braucht es ein wenig länger.

Inbetriebnahme**i HINWEIS:**

Bevor Sie Eiscreme zubereiten, stellen Sie den Behälter (8) in das Tiefkühlfach und kühlen ihn mindestens 12 Stunden lang bei -18°C ab.

1. Stellen Sie den Behälter auf eine feste, trockene und ebene Oberfläche. Stellen Sie ihn so auf, dass er nicht kippen kann.
2. Stecken Sie die Achse (5) in den Rührer (6) (siehe. Abb. B).
3. Setzen Sie das Motorgehäuse in die Vertiefung im Deckel und lassen Sie es einrasten.
4. Befestigen Sie den montierten Rührer an der Unterseite des Motorgehäuses. Achten Sie darauf, dass das Werkzeug mechanisch einrastet.
5. Mischen Sie die Zutaten nach Rezept zusammen. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierfach. Geben Sie die Masse in den Behälter. Überfüllen Sie den Behälter nicht, die max. Zutatenmenge ist 800ml. Über die Einfüllöffnung (3) können Sie ggf. Zutaten hinzufügen.
6. Legen Sie den Deckel mit dem Motorgehäuse und dem Rührer auf den Behälter.
7. Verriegeln Sie den Deckel durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.
9. Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zeit. Die Uhrzeit bzw. die Zeitschaltuhr läuft bis zur Position OFF rückwärts.

**WARNUNG:**

Das Gerät ist dann schon in Betrieb!

10. Möchten Sie den Rührvorgang abbrechen, drehen Sie die Zeitschaltuhr manuell wieder zurück auf Position „OFF“.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
12. Drehen Sie den Deckel in Richtung „OFF“ und entnehmen Sie vorsichtig das Werkzeug.
13. Nehmen Sie das Motorgehäuse von dem transparenten Deckel herunter.
14. Sie können nun den Inhalt des Behälters mit einem Löffel oder Eisportionierer entnehmen.

i HINWEIS:

Die Bodenplatte (10) ist nur als Servierunterlage vorgesehen.

Rezepte**Vanilleeis**

Zutaten: 4 Eigelb, 200ml Milch, 60g Kristallzucker (fein), 1 TL Vanillezucker, 125ml Sahne ungesüßt

Eigelbe mit dem Kristall- und dem Vanillezucker mit einem Mixer schaumig schlagen (die Masse muss fast weiß sein). Kristallzucker ist leichter löslich als Haushaltszucker. Flüssige Sahne unterschlagen. Milch in einem Topf erwärmen, Eigelbmasse darunter rühren. Weitere 2 Min. erwärmen, nicht kochen lassen. Masse abkühlen lassen und dann für 20 Min. in die Tiefkühltruhe stellen (nicht länger, damit es nicht kristallisiert). Danach noch einmal kurz aufschlagen und dann in den Eisbehälter füllen. Ca. 30-40 Min. in dem Eiscreme-Maker rühren lassen. Zuerst sieht es etwas körnig aus, wird aber später glatt.

Frozen Joghurt (gefrorener Joghurt)

Zutaten: 500ml Joghurtmasse, 125g Zucker, 1TL Vanilleextrakt, 3 Eiweiß.

Für die Joghurtmasse etwa 1 kg Magermilchjoghurt in ein Sieb geben, das Sie mit einem dünnen Tuch ausgelegt haben. Etwas Klarsichtfolie obenauf geben, mit einem Teller beschweren und mindestens 6 Stunden abtropfen lassen. Der Joghurt sollte jetzt eine Konsistenz von festem Quark oder Frischkäse haben. Joghurtmasse, Zucker und Vanilleextrakt gut verrühren. Eiweiß steifschlagen und unter die Masse ziehen. Füllen Sie die Masse in den Behälter und lassen Sie diese ca. 30-40 Min. in dem Eiscreme-Maker rühren. Je nach Geschmack können Sie auch eine kürzere Zubereitungszeit wählen.

Sie können die Joghurtmasse nach Wunsch und Bedarf auch verfeinern: Grundmasse (siehe oben) mit zusätzlich z.B. bis zu 250 g Fruchtpüree oder eine zerdrückte, reife Banane oder Beerenstückchen nach Geschmack.

i HINWEIS:

Fügen Sie die weiteren Zutaten der Grundmasse zu und lassen Sie alles nochmals sehr gründlich im Kühlschrank vorkühlen: So verbinden sich erstens die Aromen besser, zweitens geht die Zubereitung in der Eismaschine schneller.

Limonsorbet

Zutaten: 200g Kristallzucker, 200ml Wasser, 7 Limonen, ½ Orange, 1 Eiweiß

Feinen Kristallzucker (leichter löslich als normaler Haushaltszucker) und 200ml Wasser in eine Pfanne geben. Auf niedriger Temperatur so lange mit einem Holzlöffel rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann ca. 1 Minute kochen und abkühlen lassen. Den Saft von 7 Limonen (ca. 175 ml) mit dem Saft ½ Orange mischen. Zuckersirup darunter rühren. Eiweiß von einem kleinen Ei (oder die Hälfte von einem großen Ei) fast steif schlagen und unter die Saftmischung rühren. Am besten stellt man diese Mischung für 20 Minuten in die Tiefkühltruhe (nicht länger, damit es nicht kristallisiert). Danach noch einmal kurz aufschlagen und dann erst in den Behälter füllen. Ca. 30 Minuten im Eiscreme-Maker rühren lassen.

Limonsorbet sollte relativ zügig verzehrt werden, damit es nicht wieder flüssig wird. Dieses Rezept ergibt ca. 800ml Sorbet.

Weitere Rezepte finden Sie in Kochbüchern oder im Internet.

Reinigung und Aufbewahrung

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.



WARNUNG:

Das Motorgehäuse auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker nach dem Gebrauch und vor jeder Reinigung gezogen ist!
- Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem trockenen Tuch, ohne Zusatzmittel.
- Abnehmbare Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Den transparenten Deckel, die Bodenplatte und das Werkzeug reinigen Sie in einem einfachen Spülbad. Als Zusatzmittel können Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel verwenden.
- Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung mit einem Tuch ab.

Spülmaschine

Sämtliche Bauteile sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet!

Störungsbehebung

■ Gerät ist ohne Funktion.

Abhilfe: Überprüfen Sie den Netzanschluss.
Überprüfen Sie die Position des Schalters.

Weitere mögliche Ursachen:

Ihr Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter versehen.

Er verhindert das unbeabsichtigte Anlaufen des Motors.

Abhilfe: Kontrollieren Sie den richtigen Sitz der Bauteile Motorgehäuse und Abdeckung.

Geräuscentwicklung

Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert ist kleiner als 70 dB(A).

Technische Daten

Modell: ICM 3225
Spannungsversorgung: 220-240V, 50Hz
Leistungsaufnahme: 15W
Schutzklasse: II
Füllmenge: Maximal 800 ml
Nettogewicht: 2,4 kg

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät ICM 3225 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon). Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserer Entscheidung, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch eine neue Garantiefrist!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das vollständige Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw.

Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden

Service Anschrift

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll. Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat, onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken verwijdt of aanbrengt, reinigt, of wanneer storingen optreden.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Controleer regelmatig of het apparaat of het netsnoer geen beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik altijd originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.
- Waarschuwing! Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking. Gevaar voor verstikking!
- Waarborg dat het apparaat alleen onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekkige personen tegen de gevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed! Laat kleine kinderen hier niet mee spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

WAARSCHUWING!

waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en mogelijke letselrisico's.

OPGELET!

wijst op mogelijke gevaren/schade voor het apparaat en andere voorwerpen.

OPMERKING:

Hier vindt u tips en informatie.

Speciale veiligheidsinstructies

- Schakel het apparaat uitsluitend in, wanneer de aandrijfas, het roerelement, de deksel en motorbehuizing op de juiste wijze aangebracht zijn!
- Verwijder de deksel niet wanneer het apparaat in werking is!
- Het apparaat is voorzien van een veiligheidsschakelaar. Gebruik het apparaat niet, als het apparaat een storing vertoont of als de veiligheidsschakelaar gemanipuleerd is!
- Wacht tot het roerelement volledig stilstaat voordat u de inhoud uit de kom verwijdt!
- Voordat u de hulpstukken verwijdt (as, roerelement) moet u eerst het apparaat uitschakelen en loskoppelen van de stroomtoevoer!
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het maken van schepijs, yoghurtijs, en sorbets!
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het maken van kleinere hoeveelheden (max. 800 ml)! Vul de kom daarom hooguit met de maximaal aangegeven hoeveelheid!
- Doe geen harde ingrediënten, zoals ijsblokjes of grote stukken hard fruit, in de kom! Het roerelement kan hierdoor beschadigd raken!
- Demonteer het apparaat nooit, probeer niet zelf de koelvloeistof bij te vullen.
- Doe geen warme vloeistof in de kom.
- Het apparaat niet optillen en/of verplaatsen wanneer het apparaat in werking is; zet het apparaat eerst uit en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact. Draag het apparaat altijd met beide handen!
- Reinig het apparaat uitsluitend op de manier zoals aangegeven onder "Reinigen".

Overzicht van de bedieningselementen

1 Timer	7 Inkeping
2 Motorbehuizing	8 Kom
3 Toevoeropening	9 Voet
4 Deksel	10 Voetplaat
5 As	11 Plastic pennetjes
6 Roerelement	12 Veiligheidsschakelaar

Het uitpakken van het apparaat

Haal het apparaat en de hulpstukken uit de verpakking. Gooi de verpakking niet onmiddellijk weg; bewaar de verpakking, de verpakkingsmaterialen en de garantiedocumenten gedurende de gehele garantieperiode.

- Plaats het apparaat op een vlakke, gelijkmatige en stevige werkplek.

⚠ WAARSCHUWING!

Steek de stekker van het apparaat niet in het stopcontact zonder dat u alle noodzakelijke hulpstukken aangebracht heeft.

- Om eventuele verontreinigingen die tijdens de fabricage zijn ontstaan te verwijderen, raden wij u aan vóór het eerste gebruik van het apparaat om de deksel (4) en de andere hulpstukken (5,6) met water af te spoelen.
- Reinig de buitenkant van de motorbehuizing (2) en de binnen- en buitenkant van de kom (8) met een iets vochtig gemaakt doekje (geen reinigingsmiddelen gebruiken).
- Droog na het reinigen alle onderdelen af met een droge doek.

Deksel

- Plaats de deksel.
- Draai de deksel tegen de wijsers van de klok in, in de richting **ON**, de pijl ▼ van de deksel staat nu boven de ▲ pijl op de motorbehuizing. Zie de punten (7,11) in afb. A. Dat is de bedrijfsstand.

i AANWIJZINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEIDSSCHAKELAAR:

- Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar, die voorkomt dat de motor start, als de deksel niet aangebracht is (letselgevaar).
- Nadat de deksel aangebracht en vastgedraaid is, wordt de veiligheidsschakelaar van de motorbehuizing op de rand van de kom gedrukt. Het apparaat kan nu ingeschakeld worden.
- Controleer of de motorbehuizing en de deksel goed vastzitten, als de motor niet start.

Timer

Middels de timer (1) stelt u in hoeveel minuten het apparaat in werking moet zijn. Het maken van schepijs duurt circa 20 tot 40 minuten (afhankelijk van de samenstelling). Indien noodzakelijk reset u de timer of stelt u deze opnieuw in.

Elektrische aansluiting

Vergewis u ervan dat de timer op "**OFF**" staat.

Steek de stekker van het apparaat in een correct geïnstalleerd 230 volt 50 Hz stopcontact dat voorzien is van randaarde.

Aanwijzingen voor het maken van schepijs/sorbet.

Wanneer u schepijs gaat maken, neem dan altijd, voordat u het roerelement (6) in het mengsel laat zakken, de volgende stappen in acht.

- Vergewis u ervan dat de suiker geheel in het mengsel opgelost is.
- Vergewis u ervan dat alle ingrediënten goed vermengd zijn.
- Gebruik alleen rijp en zacht fruit. Was het fruit, verwijder de schil, zaadjes en andere harde stukken. Snijd vervolgens het fruit in kleine stukjes.
- Voor een betere smaak kunt u ook pure, verse vruchtensap gebruiken.
- Doe maximaal 800 ml schepijs en/of mengsel in de kom. Als u meer in de kom doet, zal het ijs niet goed vermengd worden.
- Doe de lege kom altijd minimaal 12 uur in de diepvriezer, voordat u met het maken van het schepijs begint.

i NB:

Het schepijs kan sneller bereid worden, als de ingrediënten een temperatuur van lager dan 10°C hebben. Anders duurt het wat langer.

Ingebruikname

i NB:

Doe de lege kom (8) altijd minimaal 12 uur in de diepvriezer (-18°C) voordat u met het maken van het schepijs begint.

1. Plaats de kom op een stevig, droog en gelijkmatig oppervlak. Plaats de kom zodanig dat deze niet kan kantelen.
2. Steek de as (5) in het roerelement (6) (zie afb. B).
3. Plaats de motorbehuizing in de uitsparing in de deksel tot deze vast zit.
4. Bevestig de as met het roerelement aan de onderzijde van de motorbehuizing. Vergewis u ervan dat het geheel mechanisch vast zit.
5. Vermeng de ingrediënten volgens het recept. Haal de kom uit de diepvriezer. Doe het mengsel in de kom. Doe niet te veel mengsel in de kom (maximaal 800 ml). Indien nodig kunnen de overige ingrediënten via de toevoeropening (3) toegevoegd worden.
6. Plaats de deksel met de motorbehuizing en het roerelement op de kom.
7. Sluit de deksel door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien.
8. Steek de stekker in een correct geïnstalleerd 230 V, 50 Hz stopcontact dat voorzien is van randaarde.
9. Stel de timer op de gewenste tijd in. De tijd en/of de timer draait terug naar de OFF-stand.



WAARSCHUWING!

Uw apparaat is dan al in werking!

10. Als u het mengproces wilt stoppen, draai de timer dan met de hand terug naar de OFF-stand.
11. Haal de stekker uit het stopcontact.
12. Draai de deksel richting "OFF" en verwijder het geheel voorzichtig.
13. Verwijder de motorbehuizing van de transparante deksel.
14. Nu kunt met behulp van een lepel of ijsschep de inhoud uit de kom verwijderen.

i NB:

De voetplaat (10) is uitsluitend bedoeld als serveerblad.

Recepten

Vanille-ijs

Ingrediënten: 4 eierdooiers, 200 ml melk, 60 gram kristalsuiker (fijn), 1 theelepel vanillesuiker, 125 ml ongezoete room

Meng de eierdooiers met de kristalsuiker en vanillesuiker met een mixer tot er een schuimig geheel ontstaat (het mengsel moet bijna wit zijn). Kristalsuiker lost makkelijker op dan normale suiker. Voeg de room toe. Verwarm de melk in een pan en voeg het eimengsel toe. Verwarm het geheel nog eens 2 minuten, laat het niet aan de kook komen. Laat het mengsel afkoelen en plaats het vervolgens 20 minuten in de diepvriezer (niet langer, om kristalliseren te voorkomen). Vermeng het geheel dan nog even en doe het in de kom van het apparaat. Meng het ijs gedurende circa 30-40 min. in de ijsmachine. In het begin kan het ijs er wat korrelig uitzien, later wordt het echter gladder.

Yoghurtijs

Ingrediënten: 500 ml dikke yoghurt, 125 gram suiker, 1 theelepel vanille extract, eiwit van 3 eieren.

Doe voor de dikke yoghurt circa 1 kg magere melkyoghurt in een zeef, die met een dunne doek bedekt is. Doe daarop een transparante folie, druk dit naar beneden met een bord, en laat gedurende minimaal 6 uur het vocht weglopen. De yoghurt dient nu de dichtheid van stevige kwark of roomkaas te hebben. Meng de yoghurtmassa, suiker en vanille extract goed door elkaar. Klop het eiwit stijf en vermeng het voorzichtig met het yoghurtmengsel. Doe het mengsel in de ijskom en laat de ijsmachine circa 30-40 minuten werken. Afhankelijk van de smaak kunt u ook een kortere bereidingstijd kiezen.

U kunt de smaak van het yoghurtmengsel ook nog verfijnen: Basismengsel (zie boven) waaraan u naar smaak bijvoorbeeld 250 gram fruitpuree, een fijngeknepte, rijpe banaan of fijngeknepte bessen toevoegt.

i NB:

Voeg de overige ingrediënten toe aan het basismengsel en laat alles nog eens goed in de koelkast afkoelen: enerzijds zorgt dit ervoor dat de aroma's zich beter vermengen en anderzijds gaat het maken van het schepijs met de ijsmachine dan sneller.

Limoensorbet

Ingrediënten: 200 gram fijne kristalsuiker, 200 ml water, 7 limoenen, ½ sinaasappel, eiwit van 1 ei

Doe de fijne kristalsuiker (makkelijker op te lossen dan normale suiker) en 200 ml water in een pan. Roer het geheel bij lage temperatuur met een houten lepel totdat de suiker opgelost is. Verwarm het mengsel circa 1 minuut en laat het daarna afkoelen. Meng het sap van de 7 limoenen (circa 175 ml) met het sap van de halve sinaasappel. Voeg de suikersiroop toe. Klop het eiwit van een klein ei (of de helft van een groot ei) stijf en vermeng het met het sapmengsel. Voor het beste resultaat plaatst u nu dit mengsel gedurende 20 minuten in de diepvriezer (niet langer, om kristalliseren te voorkomen). Meng het mengsel daarna nog eens kort en doe het in de kom van de ijsmachine. Meng het mengsel gedurende circa 30 minuten in de ijsmachine.

Limoensorbet dient betrekkelijk snel geconsumeerd te worden, opdat het niet opnieuw vloeibaar wordt. Dit recept is goed voor circa 800 ml sorbet.

Overige recepten vindt u in kookboeken of in internet.

Reinigen en opslag

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen.
- Gebruik geen staalborstel of andere schurende middelen.
- Gebruik nooit scherpe of schurende reinigingsmaterialen.

WAARSCHUWING!

Dompel de motorbehuizing nooit in water. Dit kan leiden tot een elektrische schok of brand.

- Vergewis u ervan dat u, na gebruik van het apparaat en vóór het reinigen ervan, de stekker uit het stopcontact gehaald heeft!
- Reinig de motorbehuizing met een droge doek, zonder reinigingsmiddelen.
- Losse onderdelen, die in contact met etenswaren gekomen zijn, kunnen met water schoongespoeld of schoongemaakt worden.
- Reinig de transparante deksel, de voetplaat en het roerelement in water. Eventueel kan er wat vaatwasmiddel aan toegevoegd worden.
- Droog na het reinigen alle onderdelen af met een droge doek.

Vaatwasmachine

Geen enkel onderdeel van de ijsmachine is geschikt voor de vaatwasmachine!

Het opsporen en oplossen van fouten

■ Het apparaat werkt niet.

Oplossing: controleer de netspanning.
Controleer de stand van de schakelaar.

Overige mogelijke oorzaken:

Het apparaat is voorzien van een veiligheidsschakelaar.
Deze voorkomt het onbedoeld starten van de motor.

Oplossing: controleer of de motorbehuizing en de deksel op de juiste manier aangebracht zijn.

Technische gegevens

Model: ICM 3225
Voedingsspanning: 220-240V, 50Hz
Energieverbruik: 15 watt
Beschermingsklasse: II
Vulhoeveelheid: maximaal 800 ml
Netto gewicht: 2,4 kg

Conformiteitverklaring

Dit apparaat is getest met betrekking tot alle van toepassing zijnde CE richtlijnen, bijv. die voor elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is ontworpen conform de laatste regelgeving op het gebied van veiligheid.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon). Eventuele gebreken aan het apparaat, die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten, verhelpen wij binnen de garantieperiode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode. Het bewijs van garantie wordt door het bewijs van aankoop geleverd. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

Niet alleen defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.



Betekenis van het "vuilnisemmer" symbool

Bescherm ons milieu: elektrische apparaten horen niet in het huisafval. Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u een bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Consignes générales de sécurité

Lisez très attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez-le ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteigne l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Éteignez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche et non sur le câble), retirez tous les accessoires, pour le nettoyage, en cas de panne ou si vous n'utilisez pas l'appareil.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Contrôlez régulièrement l'état de l'appareil et du câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et ce par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que des pièces détachées d'origine.
- Respectez les « Consignes de sécurité particulières » ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
- Avertissement ! Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec le film. Ils risqueraient l'étouffement. Risque de suffocation !
- Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet ! Ne laissez pas les enfants s'amuser avec.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:



AVERTISSEMENT !

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.



ATTENTION !

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre objet.



REMARQUE :

Indique des conseils et des informations.

Consignes de sécurité particulières

- Ne mettez cet appareil en marche qu'une fois que l'arbre, la pale à mélange, le couvercle et le bloc moteur ont été correctement assemblés !
- Ne retirez pas le couvercle pendant le fonctionnement !
- L'appareil dispose d'un interrupteur de sécurité. Ne faites pas fonctionner l'appareil, en cas de dysfonctionnement ou si l'interrupteur de sécurité a été manipulé !
- Attendez que la pale à mélange soit complètement arrêtée avant de retirer ce qui se trouve dans le bol !
- Avant de retirer les accessoires (arbre, pale à mélange) éteignez l'appareil et débranchez-le !
- N'utilisez cet appareil que pour confectionner de la crème glacée, des yaourts glacés ou des sorbets !
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil n'est conçu que pour préparer des petites quantités (max. 800ml)! Ne dépassez pas les quantités maximales spécifiées lorsque vous remplissez le bol !
- Ne placez aucun aliment dur dans le bol (ex : glaçons ou gros morceaux de fruits durs). Vous pourriez endommager la pale à mélange !
- Ne tentez jamais de démonter l'appareil ou de le remplir vous-même de liquide de refroidissement.
- N'insérez aucun liquide chaud dans le bol.
- Ne soulevez, ni ne déplacez jamais l'appareil en cours de fonctionnement. Éteignez-le et débranchez-le d'abord. Portez toujours l'appareil à deux mains !
- Nettoyez uniquement l'appareil comme décrit dans la section "Nettoyage".

Vue d'ensemble des éléments de commande

1 Minuteur	7 Encoche
2 Bloc moteur	8 Bol
3 Ouverture de remplissage	9 Base
4 Couvercle	10 Semelle
5 Arbre	11 Goujons en plastique
6 Pale à mélange	12 Interrupteur de sécurité

Déballage de l'appareil

Retirez l'appareil et les accessoires du carton.

Ne jetez pas le carton tout de suite. Conservez-le avec les éléments d'emballage et les documents de garantie pendant toute la durée de la garantie.

- Placez l'appareil sur une surface de travail lisse, plane et stable.

AVERTISSEMENT !

Ne branchez pas la prise d'alimentation principale avant d'avoir correctement assemblé tous les accessoires nécessaires.

- Afin de supprimer toute trace de pollution éventuelle due à la fabrication, rincez à l'eau le couvercle (4) et les autres accessoires (5,6) avant la première utilisation.
- Nettoyez l'extérieur du bloc moteur (2) et l'intérieur et l'extérieur du bol (8) avec un chiffon légèrement humide sans produit.
- Séchez toutes les parties après le nettoyage à l'aide d'un chiffon sec.

Couvercle

- Positionnez le couvercle.
- Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la direction **ON**, la flèche ▼ du couvercle se trouve au dessus de la flèche ▲ du bloc moteur. Voir les points (7,11) de l'image A qui correspond à la position correcte de fonctionnement.

i REMARQUES CONCERNANT L'INTERRUPTEUR DE SECURITE :

- L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui permet d'éviter le démarrage du moteur si le couvercle n'est pas mis (Risque de blessures).
- L'interrupteur de sécurité du bloc moteur appuie sur le bord du bol une fois correctement placé et verrouillé. L'appareil peut alors être mis en marche.
- Vérifiez que le bloc moteur et le couvercle soient correctement ajustés si le moteur ne se met pas en marche.

Minuteur

Le minuteur (1) commande la durée de fonctionnement de l'appareil. La production de crème glacée dure environ 20 à 40 minutes, en fonction du mélange. Si nécessaire, vous pouvez réajuster ou réinitialiser le minuteur.

Branchement électrique

Assurez-vous que le minuteur soit en position „OFF“. Branchez le câble d'alimentation principale dans une prise de courant 230 V, 50 Hz en bon état et reliée à la terre.

Remarques concernant la production de crème glacée/sorbets

Lorsque vous préparer de la crème glacée, respectez toujours les étapes suivantes avant d'abaisser la pale à mélange (6) dans le mélange.

- Assurez-vous que le sucre soit complètement dissous dans le mélange.
- Assurez-vous que tous les ingrédients soient bien mélangés.
- N'utilisez que des fruits mûrs et mous. Lavez les fruits, retirez-en la peau, les pépins, les graines et les noyaux. Coupez ensuite les fruits en petits morceaux.
- Pour que le goût soit meilleur vous pouvez aussi utiliser des jus de fruits frais.
- Remplissez au maximum 800 ml de crème glacée/mélange dans le bol. Le mélange ne sera pas parfait si vous en mettez plus.
- Placez toujours le bol environ 12 heures au congélateur avant de faire de la crème glacée.

i REMARQUE :

La crème glacée peut être réalisée plus rapidement si les ingrédients ont une température inférieure à 10°C. Sinon cela prendra un peu plus de temps.

Première utilisation**i REMARQUE :**

Placez toujours le bol (8) environ 12 heures au congélateur à - 18° avant de faire de la crème glacée.

1. Placez le bol sur une surface ferme, sèche et plane. Positionnez-le de façon qu'il ne puisse pas basculer.
2. Insérez l'arbre (5) dans la pale à mélange (6) (voir image B).
3. Insérez le bloc moteur dans la cavité du couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Fixez la pale à mélange montée au bas du bloc moteur. Assurez-vous que l'outil s'enclenche mécaniquement.
5. Mêlez les ingrédients en fonction de la recette. Retirez le bol du congélateur. Placez la préparation dans le bol. Ne remplissez pas trop le bol, la quantité d'ingrédients maximum est de 800ml. Vous pouvez, si nécessaire, ajouter d'autres ingrédients supplémentaires grâce à l'ouverture de remplissage (3).
6. Placez le couvercle muni du bloc moteur et de la pale à mélange sur le bol.
7. Verrouillez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
8. Branchez la prise d'alimentation électrique dans une prise murale de 230 V, 50 Hz, reliée à la terre.
9. Réglez le minuteur pour l'heure voulue. L'heure et/ou le minuteur comptent à rebours jusqu'à atteindre la position OFF.

⚠ AVERTISSEMENT !

Votre appareil fonctionne déjà !

10. Si vous souhaitez arrêter la procédure de mélange, tournez manuellement le minuteur jusqu'en position "OFF".
11. Débranchez la prise électrique.
12. Tournez le couvercle jusqu'en position "OFF" et retirez doucement l'outil.
13. Retirez le bloc moteur du couvercle transparent.
14. Vous pouvez à présent prendre le contenu du bol à l'aide d'une cuillère ou d'une cuillère à glace.

i REMARQUE :

La semelle (10) ne sert que de plat de service.

Recettes**Crème glacée à la vanille**

Ingrédients : 4 jaunes d'oeufs, 200ml de lait, 60g de sucre cristallisé (fin), 1 cuillère à café de sucre vanillé, 125ml de crème non sucrée

Mélangez au mixeur les jaunes d'oeufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une préparation mousseuse (la masse doit être presque blanche). Le sucre cristallisé est plus soluble que le sucre ménager. Ajoutez la crème liquide. Réchauffez le lait et ajoutez-y la préparation. Poursuivez la cuisson pendant environ 2 min. La préparation ne doit pas bouillir. Laissez refroidir la préparation puis placez-la au congélateur pendant 20 minutes (pas plus, pour éviter qu'elle ne cristallise). Mélangez ensuite à nouveau brièvement et remplissez le bol de l'appareil. Mélangez dans la machine à glace pendant environ 30-40 min. Même si la préparation à l'air granuleux au début, elle devient lisse par la suite.

Yaourts glacés

Ingrédients : 500ml de masse yaourt, 125g de sucre, 1 cuillère à café d'extract de vanille, 3 blancs d'oeufs.

Pour obtenir la masse yaourt, placez environ 1 kg de yaourt au lait écrémé dans une passoire habillée d'un linge fin. Couvrez d'un film transparent, surchargez d'une assiette et laissez égoutter pendant au moins 6 heures. Le yaourt doit alors avoir la consistance d'un fromage caillé ferme ou d'un fromage à la crème. Mélangez correctement la masse yaourt, le sucre et l'extract de vanille. Battez les blancs d'oeufs en neige ferme et ajoutez-les délicatement à la préparation. Remplissez le bol de la préparation et lancez la machine à glace pendant environ 30 à 40 minutes. En fonction de votre goût, vous pouvez choisir un délai de préparation plus court.

En fonction de votre goût, vous pouvez également affiner le mélange du yaourt :

Préparation de base (voir plus haut) avec en plus par exemple 250 g de compote de fruits, de bananes mûres ou de morceaux de fruits rouges.

i REMARQUE :

Ajoutez les ingrédients supplémentaires au mélange de base et faites refroidir le tout au réfrigérateur : D'une part les arômes se mélangeront mieux et d'autre part la glace prendra plus rapidement dans la machine à glace.

Sorbet au citron vert

Ingédients : 200g de sucre cristallisé, 200ml d'eau, 7 citrons verts, ½ orange, 1 petit blanc d'oeuf (la moitié d'un gros)

Placez le sucre cristallisé fin (plus soluble que le sucre ménager) et les 200ml d'eau dans une poêle. Mélangez à basse température à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Poursuivez la cuisson pendant environ 1 minute avant de laisser refroidir. Mélangez le jus des 7 citrons verts (env. 175 ml) à celui de la ½ orange. Ajoutez-y le sirop de sucre. Battez le blanc d'oeuf pour qu'il soit presque ferme et ajoutez-le à la préparation. Il est préférable de placer alors cette préparation dans le congélateur pendant 20 minutes (pas plus pour éviter la cristallisation). Mélangez ensuite à nouveau avant de remplir le bol de l'appareil. Mélangez dans la machine à glace pendant environ 30min.

Le sorbet de citron vert doit être mangé dans un délai assez court, pour ne pas qu'il redevienne liquide. Cette recette permet de préparer environ 800ml de sorbet.

Vous pouvez trouver d'autres recettes dans des livres de cuisine ou sur Internet.

Nettoyage et entreposage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- N'utilisez aucune brosse dure ou autres éléments abrasifs.
- N'utilisez jamais de matériel de nettoyage tranchant ou abrasif.



AVERTISSEMENT !

N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau pour le nettoyer. Il y aurait sinon risque de choc électrique ou d'incendie.

- Vérifiez que la prise électrique ait bien été débranchée après utilisation et avant le nettoyage !
- Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon sec sans produit.
- Les parties amovibles ayant été en contact avec les produits alimentaires peuvent être rincées à l'eau.
- Rincez à l'eau le couvercle transparent, la semelle et l'outil. Vous pouvez ajouter un produit à vaisselle du commerce.
- Après le nettoyage, séchez toutes les parties à l'aide d'un chiffon sec.

Lave-vaisselle

Aucune pièce n'est conçue pour être lavée au lave-vaisselle !

Dépannage

■ L'appareil ne fonctionne pas.

Remède : Contrôlez l'alimentation électrique.
Vérifiez la position de l'interrupteur.

Autres causes possibles :

L'appareil dispose d'un interrupteur de sécurité.

Ce dernier permet d'éviter les mises en marche intempestives du moteur.

Remède : Vérifiez que le bloc moteur et les composants du couvercle soient correctement ajustés.

Données techniques

Modèle : ICM 3225
Alimentation électrique : 220-240V, 50Hz
Consommation électrique : 15 W
Classe de protection : II
Quantité de remplissage : Maximum 800 ml
Poids net : 2,4 kg

Déclaration de conformité

Cet appareil a été inspecté conformément aux directives européennes appropriées, telles que la compatibilité électromagnétique ou la basse tension et il a été conçu conformément à la dernière réglementation en vigueur en matière de sécurité.

Sujet à modifications techniques !



Signification du symbole « Poubelle »

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères. Utilisez les centres de collecte désignés pour mettre au rebut les appareils électriques que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous obtiendrez toutes les informations concernant les lieux de collecte de vos équipements auprès de vos autorités locales.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil découlant d'un vice de matériau ou de fabrication par une réparation ou, selon notre estimation, par un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation ni ajournement de la durée de garantie !

Votre preuve d'achat représente votre justificatif de garantie. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le magasin spécialisé ou le service de réparation.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato, lea muy detenidamente el manual de instrucciones y guárdelo bien incluyendo la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
No lo utilice en el exterior. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos del sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en el agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado, retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor, tire de la clavija y no del cable).
- Compruebe regularmente el aparato y el cable para ver si tienen fallos. No ponga en servicio un aparato defectuoso.
- No repare el aparato por su cuenta. Sino vaya siempre a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defectuoso por uno de la misma calidad sólo por el fabricante, por nuestro servicio al cliente o por una persona similar cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor, preste atención a las "Indicaciones especiales de seguridad" indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños, no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, poliestireno, etc.) a su alcance.
- ¡Advertencia! No deje jugar a los niños con la lámina ya que existe peligro de asfixia. ¡Existe peligro de asfixia!
- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. No deje jugar a los niños con ello.

Símbolos utilizados en este manual de instrucciones

La información importante para su seguridad está señalada especialmente. Es esencial que cumpla con las presentes instrucciones para evitar accidentes y prevenir daños a la máquina.



¡ADVERTENCIA!

Esto podría poner en peligro su salud y provocarle posibles daños personales.



¡ATENCIÓN!

Esto podrá dañar la unidad u otros objetos.

¡NOTA:

En esta sección encontrará algunos consejos e información varia.

Instrucciones especiales de seguridad

- Sólo encienda el aparato cuando el eje, la pala agitadora, la cubierta, y el compartimento del motor hayan sido ensamblados correctamente.
- ¡No saque la cubierta durante su funcionamiento!
- El aparato se suministra con un interruptor de seguridad. No trabaje con el aparato, si muestra errores de funcionamiento o si el interruptor de seguridad ha sido manipulado.
- Espere a que la pala agitadora se haya paralizado antes de sacar el contenido del cuenco.
- Antes de sacar los accesorios (eje, pala agitadora) apague el aparato y desconéctelo de la red.
- Utilice sólo el aparato para hacer helado, yogur congelado y sorbetes.
- No utilice el aparato en el exterior.
- El aparato sólo se destina para realizar cantidades pequeñas (máximo de 800 ml) Por lo tanto, rellene sólo la cantidad máxima indicada en el cuenco.
- No coloque ningún comestible, como grandes piezas de fruta en el cuenco. Esto puede destruir la pala agitadora.
- Nunca desmonte el aparato, no intente rellenar el líquido de enfriamiento por sí mismo.
- No rellene el líquido caliente en el cuenco.
- No levante ni transporte el aparato durante el funcionamiento; apáguelo primero y a continuación, tire del cable. Lleve siempre el aparato con ambas manos.
- Limpie sólo el aparato, tal y como se describe en la sección de "Limpieza".

Revise los elementos de control

1 Temporizador	7 Rueda
2 Compartimento del motor	8 Cuenco
3 Apertura de alimentación	9 Base
4 Cubierta	10 Placa de base
5 Eje	11 Clavijas de plástico
6 Pala giratoria	12 Interruptor de seguridad

Desempaquetado del aparato

Saque el aparato y los accesorios del cartón. No tire el paquete de inmediato; manténgalo junto con el interior del paquete y los documentos de la garantía durante todo el periodo de la garantía.

- Coloque el aparato en una superficie de trabajo lisa, suave y estable.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

No introduzca la toma de alimentación del aparato en el enchufe sin haber ensamblado todos los accesorios necesarios.

- Para sacar cualquier contaminación de la producción, enjuague la cubierta (4) y otros accesorios (5,6) antes de su primer uso con agua.
- Limpie el exterior del compartimento del motor (2) y el interior y el exterior del cuenco (8) con un paño ligeramente húmedo sin aditivos.
- Seque todas las partes tras limpiar con un paño seco.

Cubierta

- Ponga la cubierta.
- Gire la cubierta en el sentido contrario al de las agujas del reloj en la dirección **"ON"** (ENCENDIDO), la flecha ▼ ubicada en la cubierta se encuentra colocada bajo la flecha ▲ del compartimento del motor. Véanse los puntos (7,11) de la fig. A. Esta es la posición de funcionamiento.

¡ NOTAS ACERCA DEL INTERRUPTOR DE SEGURIDAD:

- El aparato está equipado con un interruptor de seguridad, que evita el inicio del motor, si la cubierta no está activada (peligro de daños personales).
- El interruptor de seguridad de la cubierta del motor presiona el borde del cuenco tras su encendido y su ajuste. Ahora, el aparato podrá encenderse.
- Compruebe el ajuste adecuado del compartimento del motor y de la cubierta, si el motor no se inicia.

Temporizador

El temporizador (1) controla el tiempo durante el cual funciona el aparato. La producción de helado podrá durar aproximadamente unos 20 o 40 minutos, en función de la mezcla. Si es necesario, vuelva a ajustar o reinicie el temporizador.

Conexión eléctrica

Asegúrese de que el temporizador está fijado en **"OFF"** (DESACTIVADO).

Conecte el cable de red a una toma de 230V 50 Hz correctamente instalada y puesta a tierra.

Notas acerca de la producción de helado/sorbetes

Cuando haga helados, observe siempre las siguientes etapas, antes de bajar la pala agitadora (6) en la mezcla.

- Asegúrese de que el azúcar se ha disuelto por completo en la mezcla.
- Asegúrese de que todos los ingredientes han sido mezclados correctamente.
- Utilice sólo fruta madura y ligera. Limpie la fruta, retire la piel, las pepitas, semillas o las piedras. A continuación, corte la fruta en pequeños trozos.
- Para obtener un mejor sabor, también podrá utilizar zumos de fruta fresca.
- Rellene como máximo 800 ml de helado y/o mezcla en el cuenco. El helado no se mezclará al completo, si lo llena más.
- Ponga siempre el cuenco en el congelador durante al menos 12 horas antes de hacer helado.

¡NOTA:

El helado puede hacerse más rápido, si los ingredientes tienen una temperatura de menos de 10°C. De lo contrario, tardará un poco más.

Funcionamiento inicial

¡NOTA:

Antes de hacer helado, ponga el cuenco (8) en el congelador y enfríe durante al menos 12 horas a una temperatura de -18°C.

1. Coloque el cuenco en una superficie lisa, firme y seca. Colóquelo de tal forma que no se pueda inclinar.
2. Introduzca el eje (5) en la pala agitadora (6) (véase la fig. B).
3. Introduzca el compartimento del motor en el hueco de la cubierta hasta que se inicie.
4. Una la pala agitadora montada en la parte inferior del compartimento del motor. Compruebe que la herramienta se inicia de forma mecánica.
5. Mezcle los ingredientes de conformidad con la receta. Saque el cuenco del congelador. Ponga la masa en el cuenco. No rellene demasiado el cuenco, ya que la cantidad máxima de ingredientes será de 800ml. Podrá añadir más ingredientes a través de la apertura de alimentación (3) si es necesario.
6. Coloque la cubierta con el compartimento del motor y la pala agitadora en el cuenco.
7. Cierre la cubierta girando en sentido contrario al de las agujas del reloj.
8. Introduzca la toma de alimentación en una toma correctamente aislada y protegida de 230 V, 50 Hz.
9. Gire el temporizador hasta la hora deseada. La hora y/o el temporizador bajará hasta la posición "OFF" (APAGADO).

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Su aparato está listo para funcionar!

10. Si desea parar el proceso de mezcla, gire el temporizador hacia la posición "OFF" (DESACTIVADO) manualmente.
11. Saque el cable de alimentación de la toma de red.
12. Gire la cubierta hasta la posición "OFF" (DESACTIVADA) y saque la herramienta detenidamente.
13. Saque el compartimento del motor de la cubierta transparente.
14. Ahora podrá sacar los contenidos del cuenco con una cuchara o con el divisor de helado.

¡NOTA:

La placa de base (10) tan sólo actúa de bandeja para servir.

Recetas

Helado de vainilla

Ingredientes: 4 yemas de huevo, 200 ml de leche, 60g de azúcar glass (fino), 1 cucharilla de azúcar de vainilla, 125 ml de crema desnatada

Mezcle las yemas de huevo con el azúcar glass y el azúcar de vainilla con un mezclador hasta que la mezcla sea espumosa (la masa deberá ser casi blanca). El azúcar glass es más soluble que el azúcar normal. Añada crema líquida. Caliente leche en un cuenco, añada las yemas de huevo a la mezcla. Caliente la mezcla durante 2 minutos más, no permita que hierba. Deje que la mezcla se enfríe y a continuación, póngala en el congelador durante 20 minutos (no la deje durante más tiempo, para evitar que cristalice). A continuación, mézclela de nuevo brevemente y rellénela en el cuenco de helado. Mézclela durante unos 30-40 min. en el creador de helado. Al principio parecerá que tiene algunos gránulos, pero poco a poco se irá suavizando más tarde.

Yogur congelado

Ingredientes: 500 ml de yogur, 125g de azúcar, 1 cucharita de extracto de vainilla, 3 claras de huevo.

Para la masa del yogur, ponga 1 kg de leche desnatada en un colador, que haya sido alineado con un paño delgado. Ponga la capa transparente en la parte superior, péselo con una placa, y deje que gotee durante al menos 6 horas. El yogur debería tener ahora la consistencia de un queso firme o de un queso cremoso. Mezcle la masa del yogur, el azúcar y el extracto de vainilla adecuadamente. Mezcle la clara de huevo hasta que quede dura y mezcle cuidadosamente con la masa. Rellene la masa en el cuenco y lance el creador de helado durante unos 30-40 minutos aproximadamente. En función del sabor, también podrá seleccionar un tiempo de preparación menor.

En función del sabor, también podrá afinar la mezcla del yogur: A la mezcla básica (véase a continuación) se podrán añadir hasta 250 g de puré de frutas o aplastadas, plátano cortado o trozos de fresa en función del sabor.

¡NOTA:

Añada más ingredientes a la mezcla de base y enfríelo todo en el refrigerador de nuevo: Por una parte, los aromas se mezclan mejor y por otra, la creación de helado por parte de la máquina es más rápida.

Sorbete de lima

Ingredientes: 200g de azúcar glass, 200 ml de agua, 7 limones, ½ naranja, 1 clara de huevo

Ponga el azúcar glass fino (más soluble que el azúcar normal) y 200 ml de agua en un recipiente. Remueva a baja temperatura con una cuchara de madera, hasta que el azúcar se haya disuelto. A continuación, cueza durante aproximadamente 1 minuto y deje enfriar. Mezcle el zumo de 7 limones (175 ml aproximadamente) con el zumo de ½ naranja. Añada sirope de azúcar. Bata la clara de huevo de un huevo pequeño (o la mitad de un huevo grande) hasta que se elimine casi por completo y se mezcle a la mezcla de zumo. Lo mejor sería poner la mezcla en el congelador durante 20 minutos (no más, para evitar la cristalización). A continuación, vuelva a mezclar todo de nuevo brevemente y póngalo en el cuenco. Mézclela durante unos 30 minutos en el creador de helado.

El sorbete de lima deberá ingerirse relativamente rápido, para que no se convierta en líquido de nuevo. Esta receta se ofrece para crear aproximadamente 800ml de sorbete.

Podrá descubrir otras recetas en los libros de cocina o en Internet.

Limpieza y almacenamiento

- Tire siempre de la toma de alimentación antes de realizar la limpieza.
- No utilice un cepillo de cables u otros artículos abrasivos.
- No utilice nunca materiales de limpieza afilados o raspantes.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Nunca sumerja el compartimento del motor en agua para su limpieza. Podría conllevar electrocuciones o incendios.

- Asegúrese de que la toma de alimentación siempre se ha desconectado tras el uso y durante la limpieza.
- Limpie el compartimento del motor con un paño seco, sin aditivos.
- Las partes que se sacan, que están en contacto con los alimentos, pueden enjuagarse con agua.
- Enjuague la cubierta transparente, la placa de base y la herramienta con agua. Se podrá añadir un líquido limpiador comercial disponible.
- Seque todas las partes tras limpiar con un paño.

Lavavajillas

Ninguna de las partes del aparato son adecuadas para la limpieza en lavavajillas.

Resolución de problemas

■ El aparato no funciona.

Remedio: Compruebe el suministro de alimentación. Compruebe la posición del interruptor.

Otras causas posibles:

El aparato se suministra con un interruptor de seguridad. Esto evita el inicio desintencionado del motor.

Remedio: Compruebe el ajuste correcto del compartimento del motor y de los componentes de la cubierta.

Especificaciones

Modelo:..... ICM 3225
 Suministro de alimentación:.....220-240V, 50 Hz
 Consumo de energía:.....15W
 Clase de protección: II
 Cantidad de relleno:.....Máximo de 800 ml
 Peso neto: 2.4 kg

Declaración de conformidad

Este aparato ha sido examinado de conformidad con todas las directivas CE aplicables actuales, como por ejemplo, la compatibilidad electromagnética y la directiva de bajo voltaje y ha sido diseñado de conformidad con las últimas normas de seguridad correspondientes.

Podrán realizarse cambios técnicos

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros, nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el periodo de garantía, nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato debidos a los defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación, se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía ni se inicia por ello un periodo nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía, es válida la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

Si desea realizar una reclamación bajo la garantía, por favor, entregue el aparato al completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

¡Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, como también en la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán a cargo del cliente!

En caso de intervención ajena, vencerá la garantía.

Después de la garantía

Tras el vencimiento de la garantía, se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos correrán a cargo del cliente.



Significado del símbolo "Cubo de basura"

Proteja nuestro medioambiente: los aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica. Utilice los puntos de recogida indicados para eliminar los aparatos eléctricos y entregar sus aparatos eléctricos, que no vaya a utilizar más.

Ayudará a evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medioambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información acerca del modo en el que deberá eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o en su administración municipal.

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr a misturadora a funcionar leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser a misturadora à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize a misturadora exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual a mesma foi concebida. Esta misturadora não se destina a fins comerciais. Não deve utilizá-la em exteriores. Mantenha-a protegida do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize a misturadora com as mãos molhadas. No caso da misturadora ficar húmida ou molhada, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar a misturadora, desejar montar acessórios, ou queira limpá-la, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-la e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- A misturadora não deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde a misturadora estiver a funcionar, desligue-a sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Verifique regularmente se a misturadora e o cabo apresentam danos. Nunca ponha a funcionar uma misturadora com quaisquer danos.
- Não tente reparar a misturadora. Dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes "Instruções especiais de segurança".

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos, plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
- Aviso! Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. Perigo de asfixia!
- Para proteger crianças ou pessoas débeis contra os perigos de misturadoras eléctricas, preste atenção a que esta misturadora só seja utilizada sob vigilância. Esta misturadora não é um brinquedo! Não deixe crianças brincar com ele.

Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos na misturadora>

AVISO!

Isto pode colocar a sua saúde em risco e possivelmente causar-lhe lesões.

ATENÇÃO!

Isto pode danificar a misturadora ou outros objectos.

INDICAÇÃO:

Realça sugestões e informações para si.

Instruções especiais de segurança

- Ligue a misturadora só depois do veio, pá de agitação, tampa e caixa do motor terem sido correctamente montados!
- Não retire a tampa durante o funcionamento!
- A misturadora dispõe de um interruptor de segurança. Não utilize a misturadora se verificar qualquer avaria ou se o interruptor de segurança tiver sido accionado!
- Espere até a pá de agitação estar imobilizada antes de retirar o conteúdo do recipiente!
- Antes de retirar os acessórios (veio, pá de agitação), desligue a misturadora e retire a ficha da tomada!
- Utilize apenas a misturadora para fazer gelados, iogurte congelado e sorvetes!
- Não utilize a misturadora no exterior.
- A misturadora está concebida para preparar apenas pequenas quantidades (máx. de 800 ml)! Por conseguinte, encha apenas a quantidade máxima especificada na misturadora!
- Não coloque na misturadora quaisquer produtos duros, tais como cubos de gelo ou grandes pedaços de fruta dura! Isto pode destruir a pá de agitação!
- Nunca desmonte a misturadora, nem tente voltar a encher o líquido de arrefecimento.
- Não deite líquidos quentes no recipiente.
- Não levante nem transporte a misturadora enquanto estiver a funcionar; desligue-a primeiro e depois retire a ficha. Transporte sempre a misturadora com as duas mãos!
- Limpe apenas a misturadora tal como descrito em "Limpeza".

Descrição geral dos elementos de controlo

1 Temporizador	7 Ranhura
2 Caixa do motor	8 Recipiente
3 Abertura de alimentação	9 Base
4 Tampa	10 Suporte da base
5 Veio	11 Pinos de plástico
6 Pá de agitação	12 Interruptor de segurança

Desembalar da mistura

Retire a misturadora e os acessórios da embalagem. Não deite logo fora a embalagem; guarde-a com o material de embalagem que se encontra no interior e a garantia durante todo o período de garantia.

- Coloque a misturadora numa superfície lisa, regular e estável.

AVISO!

Não insira a ficha de alimentação da misturadora na tomada sem ter montado todos os acessórios necessários.

- Para remover possíveis contaminações provenientes da produção, lave com água a tampa (4) e os outros acessórios (5,6) antes de o utilizar pela primeira vez.
- Limpe a parte exterior da caixa do motor (2) e o interior e o exterior do recipiente (8) com um pano ligeiramente humedecido sem utilizar agentes de limpeza.
- Seque com um pano seco depois de as ter limpo.

Tampa

- Coloque a tampa.
- Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio na direcção **ON** (Ligado), a seta ▼ indicada na tampa está localizada por cima da seta ▲ na caixa do motor. Consulte os pontos (7,11) na fig. A. que correspondem à posição de funcionamento.

NOTAS SOBRE O INTERRUPTOR DE SEGURANÇA:

- A misturadora está equipada com um interruptor de segurança que impede o arranque do motor se a tampa não estiver colocada (Perigo de lesão).
- O interruptor de segurança da caixa do motor fica premido para a extremidade do recipiente depois de o pôr em cima e apertar. Pode ligar agora a misturadora.
- Se o motor não funcionar, verifique o encaixe correcto da caixa do motor e da tampa.

Temporizador

O temporizador (1) controla o tempo de funcionamento da misturadora. A preparação de gelado demora aprox. 20 a 40 minutos, consoante a mistura. Se necessário, ajuste novamente ou volte a ajustar o temporizador.

Ligação eléctrica

Certifique-se de que o temporizador se encontra na posição „OFF“ (Desligado).

Ligue o cabo eléctrico a uma tomada com ligação à terra de 230 V, 50 Hz devidamente instalada.

Notas sobre a preparação de gelado/sorvetes

Quando preparar gelado, siga sempre os seguintes passos antes de colocar a pá de agitação (6) na mistura.

- Certifique-se de que o açúcar está completamente dissolvido na mistura.
- Certifique-se de que todos os ingredientes estão bem misturados.
- Utilize apenas frutos maduros e macios. Lave a fruta, retire a casca, pevides, grainhas ou caroços. Em seguida, corte a fruta em pequenos pedaços.
- Para conseguir um melhor sabor, pode também utilizar sumos de fruta recentemente preparados.
- Deite no recipiente um máximo 800 ml de gelado e/ou de mistura. O gelado não ficará devidamente misturado se deitar mais do que aquela quantidade.
- Coloque sempre o recipiente no congelador durante, pelo menos, 12 horas antes de fazer o gelado.

i INDICAÇÃO:

O gelado pode ser feito mais depressa se os ingredientes estiverem a uma temperatura inferior a 10 °C. Caso contrário, demora um pouco mais.

Funcionamento inicial**i INDICAÇÃO:**

Antes de fazer gelado, coloque o recipiente (8) no congelador e arrefeça-o durante, pelo menos, 12 horas a -18 °C.

1. Coloque o recipiente numa superfície firme, seca e regular. Coloque-o de modo a que não possa entornar.
2. Insira o eixo (5) na pá de agitação (6) (consulte a fig. B).
3. Insira a caixa do motor no encaixe da tampa até ficar encaixada.
4. Prenda a pá de agitação na parte inferior da caixa do motor. Certifique-se de que a ferramenta fica mecanicamente encaixada.
5. Misture os ingredientes de acordo com a receita. Retire o recipiente do congelador. Coloque a massa no recipiente. Não encha demasiado o recipiente, a quantidade máxima é de 800 ml. Se necessário, pode adicionar outros ingredientes através da abertura de alimentação (3).
6. Coloque a tampa com a caixa do motor e a pá de agitação no recipiente.
7. Feche a tampa, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
8. Insira a ficha de alimentação numa tomada com ligação à terra 230 V, 50 Hz devidamente instalada.
9. Rode o temporizador para o período de tempo pretendido. O temporizador roda para trás até à posição OFF (Desligado).

⚠ AVISO!

A sua misturadora está pronta a trabalhar!

10. Se quiser parar o processo de mistura, rode manualmente o temporizador para trás até à posição "OFF" (Desligado).
11. Retire a ficha de alimentação da tomada.
12. Rode a tampa para a posição "OFF" (Desligado) e retire cuidadosamente a pá de agitação.
13. Retire a caixa do motor da tampa transparente.
14. Pode agora retirar o conteúdo do recipiente com uma colher ou uma colher de medida para gelados.

i INDICAÇÃO:

O suporte da base (10) serve apenas de apoio.

Receitas**Gelado de baunilha**

Ingredientes: 4 gemas de ovo, 200 ml de leite, 60 g de açúcar refinado (fino), 1 colher de chá de açúcar de baunilha, 125 ml de natas sem açúcar

Misture as gemas com o açúcar e a baunilha com um misturador até ficar obter uma massa cremosa (a massa deve ficar praticamente branca). O açúcar refinado é mais facilmente solúvel do que o açúcar normalmente utilizado. Deite as natas líquidas. Aqueça leite e junte a mistura das gemas. Aqueça durante mais 2 min., mas não deixe ferver. Deixe a mistura arrefecer e depois coloque-a no congelador durante 20 minutos (não exceda este período de tempo para evitar a cristalização). Em seguida, misture novamente durante alguns instantes e deite-a no recipiente da misturadora. Misture durante aproximadamente durante 30 a 40 min. na misturadora. No início pode parecer algo granuloso, mas posteriormente torna-se mais macio.

Iogurte congelado

Ingredientes: 500 ml de iogurte, 125 g de açúcar, 1 colher de chá de extracto de baunilha, 3 claras.

Coloque cerca de 1 kg de iogurte magro no passador, que foi coberto com um pano fino. Coloque a película transparente na parte superior, aperte com um prato e deixe a escorrer durante pelo menos 6 horas. O iogurte deve ficar com a consistência de uma massa de queijo firme ou cremosa. Misture bem o iogurte, o açúcar e o extracto de baunilha. Misture as claras até ficarem rijas e misture cuidadosamente com o iogurte. Deite o iogurte no recipiente e ligue a misturadora durante aprox. 30 a 40 minutos. De acordo com o seu gosto, pode também seleccionar um tempo de preparação mais curto. Pode também, de acordo com o seu gosto, aperfeiçoar a mistura de iogurte:

À mistura de base (ver acima) pode adicionar até 250 g de polpa de fruta ou banana madura esmagada, ou pedaços de amoras a seu gosto.

i INDICAÇÃO:

Deite os ingredientes restantes na mistura de base e arrefeça de novo tudo adequadamente no frigorífico: Por um lado, os sabores misturam-se melhor e por outro lado a preparação de gelado nesta misturadora é mais rápida.

Sorvete de lima

Ingredientes: 200 g de açúcar refinado, 200 ml de água, 7 limas, ½ laranja, 1 clara de ovo

Deite açúcar refinado (mais facilmente solúvel do que o açúcar normalmente utilizado) e 200 ml de água numa panela. Agite a baixa temperatura com uma colher de pau até que o açúcar se dissolva. Em seguida, coza durante aprox. 1 minuto e deixe a arrefecer. Misture o sumo das 7 limas (aprox. 175 ml) com o sumo de ½ laranja. Junte o xarope de açúcar. Bata a clara de um ovo pequeno (ou metade de um ovo grande) até ficar quase duro e deite na mistura do sumo. É aconselhável pôr esta mistura no congelador durante 20 minutos (não deixe durante mais tempo para evitar a cristalização). Em seguida, misture novamente durante alguns instantes e deite no recipiente da misturadora. Misture durante aproximadamente durante 30 a 40 min. na misturadora.

O sorvete de lima deve ser consumido rapidamente, para evitar que volte a liquefazer. Esta receita permite obter cerca de 800 ml de sorvete.

Pode encontrar outras receitas em livros de culinária ou na Internet.

Limpeza e arrumação

- Antes da limpeza, retirar sempre a ficha de alimentação.
- Não utilizar uma escova metálica ou outros objectos abrasivos.
- Nunca utilizar materiais de limpeza corrosivos ou que risquem.

AVISO!

Nunca mergulhe a caixa do motor em água para a limpar. Isto pode resultar num choque eléctrico ou num incêndio.

- Certifique-se de que a ficha de alimentação está desligada após a utilização e antes da limpeza!
- Limpe a caixa do motor com um pano seco sem agentes de limpeza.
- As peças amovíveis que tenham estado em contacto com os alimentos podem ser lavadas com água.
- Lave com água a tampa transparente, o suporte da base e a pá com água. Pode utilizar um detergente líquido disponível no mercado.
- Seque todas as peças com um pano seco depois de as ter limpo.

Máquina de lavar louça

Nenhuma das peças é adequada para ser limpa numa máquina de lavar louça!

Detecção de avarias

■ A misturadora não funciona.

Solução: Verificar a fonte de alimentação.
Verificar a posição do interruptor.

Outras causas possíveis:

A misturadora dispõe de um interruptor de segurança.
Impede o arranque não intencional do motor.

Solução: Verificar a fixação correcta da caixa do motor e da tampa.

Características técnicas

Modelo:..... ICM 3225
Fonte de alimentação:..... 220-240 V, 50 Hz
Consumo de energia:..... 15 W
Categoria de protecção:..... II
Capacidade:..... Máximo de 800 ml
Peso líquido: 2,4 kg

Declaração de conformidade

Esta misturadora foi examinada de acordo com todas as orientações adequadas e actualizadas da CE, tais como compatibilidade electromagnética e directiva de baixa tensão e foi concebida de acordo com as últimas regulamentações respeitantes a segurança. Sujeito a modificações técnicas!

Garantia

A misturadora vendida pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data de compra (talão). Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências da misturadora que provenham de erros de material ou fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue a misturadora completa, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem, nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nas misturadoras.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.



Significado do símbolo "Caixote do lixo"

Poupe o nosso meio ambiente, não deite misturadoras eléctricas para o lixo doméstico. Utilize os pontos de recolha designados para eliminar e enviar os seus aparelhos eléctricos que já não utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de misturadoras eléctricas e electrónicas usadas.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais misturadoras.

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.

Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.

- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Controllare periodicamente l'apparecchio per eventuali danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Rivolgersi sempre a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc) fuori dalla portata dei bambini.
- Avvertimento! Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola siccome è presente un pericolo di soffocamento! Pericolo di soffocamento!
- Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo! Non lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

Simboli utilizzati in questo manuale di istruzioni per l'uso

Le informazioni importanti per la propria sicurezza sono indicate appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio.

AVVERTIMENTO!

Questo potrebbe compromettere la vostra salute e possibilmente provarvi delle lesioni.

ATTENZIONE!

Questo potrebbe danneggiare l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA:

Qui troverete suggerimenti e informazioni.

Istruzioni speciali di sicurezza

- Accendere l'apparecchio solamente quando l'albero, la pala di miscelazione, il coperchio e l'alloggiamento del motore sono stati correttamente assemblati!
- Non rimuovere il coperchio durante il funzionamento!
- L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza. Non utilizzare con l'apparecchio se presenta malfunzionamenti o se l'interruttore di sicurezza è stato manipolato!
- Aspettare che la pala di miscelazione si sia arrestata prima di rimuovere i contenuti della scodella!
- Prima di rimuovere gli accessori (albero, pala di miscelazione) spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione!
- Utilizzare l'apparecchio solo per fare gelati, yogurt ghiacciati, e sorbetti!
- Non utilizzare l'apparecchio all'aria aperta.
- L'apparecchio è ideato solo per la preparazione di quantità più piccole (max. 800ml)! Pertanto, riempire solamente la quantità massima specificata nella scodella!
- Non riporre cibi duri, come cubetti di ghiaccio o grandi pezzi di frutta duri, nella scodella! Questo può distruggere la pala di miscelazione!
- Non disassemblare mai l'apparecchio, non tentare di riempire il liquido refrigerante da soli.
- Non riempire la scodella di liquidi bollenti.
- Non sollevare o trasportare l'apparecchio durante il funzionamento; spegnerlo prima e quindi tirare la spina. Trasportare sempre l'apparecchio con entrambe le mani!
- Pulire l'apparecchio solamente come descritto in "Pulizia".

Panoramica degli elementi di controllo

1 Timer	7 Tacca
2 Alloggiamento del motore	8 Scodella
3 Apertura di alimentazione	9 Base
4 Coperchio	10 Piastra di base
5 Albero	11 Perni in plastica
6 Pala di miscelazione	12 Interruttore di sicurezza

Disimballaggio dell'apparecchio

Rimuovere l'apparecchio e gli accessori dalla scatola. Non gettare via l'imballaggio immediatamente; conservarlo insieme all'imballaggio interno e ai documenti di garanzia durante l'intero periodo di garanzia.

- Posizionare l'apparecchio su una zona di lavoro liscia, piana e stabile.

AVVERTIMENTO!

Non inserire la spina di alimentazione dell'apparecchio nella presa senza aver assemblato tutti gli accessori necessari.

- Per rimuovere possibili contaminazioni dalla produzione, sciacquare il coperchio (4) e gli altri accessori (5,6) prima del suo primo utilizzo nell'acqua.
- Pulire l'esterno dell'alloggiamento del motore (2) e l'interno e l'esterno della scodella (8) con un panno leggermente umido senza additivi.
- Asciugare tutte le parti dopo la pulizia con un panno asciutto.

Coperchio

- Mettere il coperchio.
- Ruotare il coperchio in senso anti-orario nella direzione **ON**, la freccia ▼ sul coperchio è situata sopra la freccia ▲ sull'alloggiamento del motore. Vedere i punti (7,11) in fig. A. Quella è la posizione di funzionamento.

i NOTE SULL'INTERRUTTORE DI SICUREZZA:

- L'apparecchio è stato munito di un interruttore di sicurezza che previene l'accensione del motore se il coperchio non è posizionato (Pericolo di lesioni).
- L'interruttore di sicurezza dell'alloggiamento del motore preme contro l'estremità della scodella dopo averlo posizionato e serrato. Ora è possibile accendere l'apparecchio.
- Verificare la corretta installazione dell'alloggiamento del motore e del coperchio, se il motore non si accende.

Timer

Il timer (1) controlla per quanto tempo funziona l'apparecchio. La produzione di gelato richiede da circa 20 a 40 minuti, a seconda della miscela. Se necessario, regolare nuovamente o reimpostare il timer.

Collegamento elettrico

Assicurarsi che il timer sia impostato su „**OFF**“.

Collegare il cavo di alimentazione in una presa da terra correttamente installata da 230 V, 50 Hz.

Note sulla produzione di gelato / sorbetto

Durante la produzione di gelato, osservare sempre i seguenti procedimenti, prima di abbassare la pala di miscelazione (6) nella miscela.

- Assicurarsi che lo zucchero si sia completamente dissolto nella miscela.
- Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano ben miscelati.
- Utilizzare solo frutta matura e morbida. Lavare la frutta, togliere la buccia e i semi. Quindi tagliare la frutta in pezzettini piccoli.
- Per un gusto migliore, potete anche utilizzare succhi di pura frutta fresca.
- Riempire al massimo 800 ml di gelato e/o miscela nella scodella. Il gelato non verrà completamente miscelato se la riempite con una quantità maggiore.
- Posizionare sempre la scodella nel congelatore per almeno 12 ore prima di fare il gelato.

i NOTA:

Il gelato viene fatto più rapidamente se gli ingredienti hanno una temperatura inferiore ai 10°C. Altrimenti impiega più tempo.

Funzionamento iniziale**i NOTA:**

Prima di fare il gelato, posizionare la scodella (8) nel congelatore e farla raffreddare per almeno 12 ore a -18°C.

1. Riporre la scodella su una superficie solida, asciutta e uniforme. Posizionarla in modo tale che non si possa ribaltare.
2. Inserire l'albero (5) nella pala di miscelazione (6) (vedere fig. B).
3. Inserire l'alloggiamento del motore nella nicchia del coperchio finché non si innesta in posizione.
4. Fissare la pala di miscelazione montata sul fondo dell'alloggiamento del motore. Assicurarsi che l'utensile si innesti meccanicamente.
5. Miscelare gli ingredienti a seconda della ricetta. Rimuovere la scodella dal congelatore. Posizionare la massa nella scodella. Non riempire troppo la scodella, la quantità massima degli ingredienti è 800ml. E' possibile aggiungere ulteriori ingredienti tramite l'apertura di alimentazione (3) se necessario.
6. Posizionare il coperchio con l'alloggiamento del motore e la pala di miscelazione sulla scodella.
7. Bloccare il coperchio ruotandolo in senso anti-orario.
8. Inserire la spina di alimentazione in una presa da terra correttamente installata da 230 V, 50 Hz.
9. Posizionare il timer all'ora desiderata. L'ora e/o il timer torna indietro alla posizione OFF.

⚠ AVVERTIMENTO!

Il vostro apparecchio è già in funzione!

10. Se desiderate arrestare la procedura di miscelazione, riportate il timer alla posizione "OFF" manualmente.
11. Tirare la spina di alimentazione dalla presa.
12. Riportare il coperchio verso "OFF" e rimuovere attentamente l'utensile.
13. Rimuovere l'alloggiamento del motore dal coperchio trasparente.
14. Ora potete togliere i contenuti della scodella con un cucchiaino o spatola per gelato.

i NOTA:

La piastrina di base (10) è ideata solo come vassoio per servire.

Ricette**Gelato alla vaniglia**

Ingredienti: 4 tuorli d'uovo, 200ml di latte, 60g di cristalli di zucchero (fine), 1 cucchiaino di zucchero di vaniglia, 125ml di crema non addolcita

Mischiare i tuorli d'uovo con i cristalli di zucchero e lo zucchero alla vaniglia con un miscelatore finché non si forma una schiuma (la massa deve essere quasi bianca). I cristalli di zucchero sono più facilmente solubili dello zucchero casalingo. Aggiungere crema liquida. Scaldare il latte in una pentola, aggiungere l'impasto dei tuorli d'uovo. Scaldare per altri 2 min., non portare a ebollizione. Lasciare che l'impasto si raffreddi e quindi congelare per 20 minuti (non di più, per impedire la cristallizzazione). Quindi rimiscelare brevemente e versare nella scodella di gelato. Miscelare per circa 30-40 min. nella macchinetta per il gelato. All'inizio ha un aspetto alquanto granulare, tuttavia diventa omogeneo successivamente.

Yogurt ghiacciato

Ingredienti: 500ml di massa di yogurt, 125g di zucchero, 1 cucchiaino di estratto alla vaniglia, 3 albumi.

Per la massa di yogurt, mettere circa 1 kg di yogurt di latte scremato in un filtro foderato con un panno sottile. Mettere sopra una pellicola trasparente, creare un peso con un piatto e lasciare sgocciolare per almeno 6 ore. Ora lo yogurt dovrebbe avere la consistenza di ricotta o crema di formaggio. Miscelare bene la massa di yogurt, lo zucchero e l'estratto alla vaniglia. Mischiare l'albume finché non diventa duro e mescolarlo attentamente con la massa. Versare la massa nella scodella e far funzionare la macchinetta del gelato per circa 30-40 minuti. A seconda del gusto, potete anche selezionare un tempo di preparazione più breve. In base alle vostre preferenze, potete anche rifinire l'impasto allo yogurt: Impasto di base (vedere sopra) con un'aggiunta es. fino a 250 g di passato di frutta o pezzi di banana maturi o di bacche in base alle preferenze.

i NOTA:

Aggiungere gli ulteriori ingredienti alla miscela di base e raffreddare tutto nuovamente nel frigo: Da una parte gli aromi si miscelano meglio e dall'altra parte la produzione del gelato nella macchina per il gelato è più rapida.

Sorbetto al lime

Ingredienti: 200g di cristalli di zucchero, 200ml di acqua, 7 lime, ½ arancia, 1 albume

Mettere i cristalli di zucchero fini (più facilmente solubili del comune zucchero casalingo) e 200ml di acqua in una pentola. Mescolare a bassa temperatura con un cucchiaino di legno, finché lo zucchero non si è dissolto. Quindi cuocere per circa 1 minuto e lasciar raffreddare. Mescolare il succo di 7 lime (circa 175 ml) con il succo di ½ arancia. Aggiungere lo sciroppo di zucchero. Sbattere l'albume di un uovo piccolo (o metà di un uovo grande) finché non è quasi duro e mescolarlo nell'impasto del succo. E' meglio mettere quest'impasto nel congelatore per 20 minuti (non più a lungo, per impedire la cristallizzazione). Quindi rimiscelare brevemente e mettere nella scodella. Miscelare per circa 30 minuti nella macchinetta per il gelato.

Il sorbetto di lime deve essere consumato abbastanza rapidamente in modo che non diventi di nuovo liquido. Questa ricetta produce circa 800ml di sorbetto.

Potete trovare altre ricette nei libri di ricette o su Internet.

Pulizia e immagazzinaggio

- Tirare sempre la spina di alimentazione prima della pulizia.
- Non utilizzare una spazzola metallica o altri articoli abrasivi.
- Non usate mai materiali detergenti affilati o abrasivi.

AVVERTIMENTO!

Non immergete mai l'alloggiamento del motore nell'acqua per la pulizia. Potrebbe causare una scossa elettrica o un incendio.

- Assicurarsi che la spina di alimentazione sia stata estratta dopo l'uso e prima della pulizia!
- Pulire l'alloggiamento del motore con un panno asciutto, senza additivi.
- Le parti rimovibili, che sono entrate in contatto con i cibi possono essere risciacquati nell'acqua.
- Risciacquare il coperchio trasparente, la piastrina di base e l'utensile nell'acqua. E' possibile aggiungere del liquido per piatti disponibile in commercio.
- Asciugare tutte le parti dopo la pulizia con un panno.

Lavastoviglie

Nessuna delle parti è adatta per il lavaggio in lavastoviglie!

Risoluzione dei guasti

■ L'apparecchio non funziona.

Rimedio: Esaminare l'alimentazione.
Controllare la posizione dell'interruttore.

Altre possibili cause:

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza.

Impedisce l'accensione accidentale del motore.

Rimedio: Verificare la corretta installazione dell'alloggiamento del motore e dei componenti del coperchio.

Specifiche

Modello: ICM 3225
Alimentazione: 220-240V, 50Hz
Consumo di alimentazione: 15W
Classe di protezione: II
Quantità di riempimento: Massimo 800 ml
Peso netto: 2,4 kg

Dichiarazione di conformità

Questo apparecchio è stato esaminato in base a tutte le appropriate linee guida in vigore CE, es. compatibilità elettromagnetica e direttiva in materia di bassa tensione ed è stato progettato in base alle più recenti normative in materia di sicurezza.

Soggetto a modifiche tecniche!

Garanzia

Il dispositivo fornito dalla nostra Società è coperto da una garanzia di 24 mesi che inizia con la data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori, dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia non danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto.

Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.



Significato del simbolo "Eliminazione"

Salvaguardare l'ambiente: gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici. Usate i punti di raccolta designati per lo smaltimento di apparecchi elettrici e consegnate gli apparecchi elettrici che non utilizzate più. Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad un'eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det er beregnet på. Dette apparatet er ikke egnet for industriell bruk.
Må ikke brukes utendørs. Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendene. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- Slå av apparatet og fjern tilbehørsdeler under rengjøring eller i tilfelle av funksjonsfeil, og trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet.
- Ikke bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- Undersøk apparatet og ledningen jevnlig for skader. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettleddning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Barn og skrøpelige personer.

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, isopor, osv.).
- Advarsel! Ikke la små barn leke med plasten. De kan kveles. Fare for kvelning!
- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrøpelige personer mot faren for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy! Ikke la små barn leke med det.

Symboler i denne bruksanvisningen

Informasjon som er viktig for din sikkerhet, er merket spesielt. Følg alltid denne informasjonen for å unngå ulykker og skader på apparatet:

ADVARSEL!

Dette kan sette helsen din på spill og muligens skade deg.

PASS PÅ!

Dette kan skade enheten eller andre gjenstander.

MERK:

Du finner tips og informasjon her.

Spesielle sikkerhetsinstruksjoner

- Skru kun apparatet på når akselen, rørespaden, dekselet og motorkassen har blitt satt korrekt sammen!
- Ikke fjern dekselet mens apparatet er i gang!
- Apparatet har en nødbryter. Ikke bruk apparatet hvis det har en funksjonsfeil eller hvis nødbryteren har blitt manipulert!
- Vent til rørespaden står helt stille før du fjerner innholdet i bollen!
- Skru apparatet av og koble det fra hovedledningen før du fjerner tilbehøret (aksel, rørespade)!
- Bruk apparatet kun til å lage iskrem, frossen yoghurt og sorbet!
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Apparatet er kun beregnet for å fremstille mindre mengder (maks 800ml)! Fyll derfor ikke mer i bollen enn den største spesifiserte mengden.
- Ha ikke hard mat, som isbiter eller store harde fruktbiter, i bollen! Det kan ødelegge rørespaden!
- Aldri demonter apparatet. Ikke prøv å fylle på kjølevæske selv.
- Ikke hell varm væske i bollen.
- Ikke løft eller bær apparatet mens det er i bruk; skru det først av og trekk så ut kontakten. Bær alltid apparatet med begge hender!
- Kun rengjør apparatet som beskrevet i "Rengjøring".

Oversikt over kontrolelementene

1 Timer	7 Bruddanvisning
2 Motorkasse	8 Bolle
3 Innløpsåpning	9 Sokkel
4 Deksel	10 Bæreplate
5 Aksel	11 Plasttapper
6 Rørespade	12 Nødbryter

Pakke opp apparatet

Fjern apparatet og tilbehøret fra pappesken. Ikke kast emballasjen med en gang; behold det sammen med den innvendige emballasjen og garantidokumentene under hele garantiperioden.

- Plasser apparatet på et glatt, jevnt og stabilt arbeidsområde.



ADVARSEL!

Ikke koble til apparatets strømforsyning i stikkontakten uten å ha montert alt nødvendig utstyr.

- Vask dekelet (4) og annet tilbehør (5,6) i vann før bruk første gang, for å fjerne eventuell tilsmussing fra produksjonen.
- Rengjør utsiden av motorkassen (2) og bollen (8) innvendig og utvendig med en fuktig klut uten rengjøringsmidler.
- Tørk alle delene med en tørr klut, etter rengjøring.

Deksel

- Sett dekelet på.
- Vri dekelet mot klokken i retning av **ON**. Pilen ▼ på dekelet er plassert over ▲ pila på motorkassen. Se punktene (7,11) i figur A. Det er driftsstillingen.

I MERKNADER TIL NØDBRYTEREN:

- Apparatet er utstyrt med en nødbryter, som forhindrer motoren i å starte hvis dekelet ikke er på (fare for skade).
- Nødbryteren til motorkassen trykker mot kanten av bollen etter å ha blitt satt på og strammet. Apparatet kan nå skrues på.
- Undersøk at motorkassen og dekelet sitter som det skal, hvis motoren ikke starter.

Timer

Timeren (1) kontrollerer hvor lenge apparatet arbeider. Å lage iskrem tar omkring 20 til 40 minutter, avhengig av blandingen, Omjuster eller tilbakestill timeren om nødvendig.

Strømkobling

Forsikre deg om at timeren står på **OFF**. Sett hovedledningen inn i en korrekt installert og jordet 230 V, 50 Hz stikkontakt.

Merknader angående fremstilling av iskrem/sorbet

Under fremstilling av iskrem, overhold alltid følgende skritt før du setter rørespaden (6) i blandingen.

- Forsikre deg om at sukkeret er fullstendig oppløst i blandingen.
- Forsikre deg om at alle ingrediensene er godt sammenblandet.
- Bruk bare moden og myk frukt, Vask frukten, fjern skall, kjerner, frø og steiner. Skjær så frukten i små biter.
- For å få bedre smak kan du også bruke frisk naturlig fruktjuice,
- Fyll på det meste 800 ml iskrem og/eller blanding i bollen. Iskremen blir ikke blandet godt nok hvis du fyller i mer.
- Legg alltid bollen i fryseren i minst 12 timer før du lager iskrem.

i MERK:

Iskremen kan lages raskere hvis ingrediensene har en temperatur på mindre enn 10°C. Ellers tar det litt lenger tid.

Innledende operasjon**i MERK:**

Legg bollen (8) i fryseren og avkjøl den i minst 12 timer ved -18°C, før du skal lage iskremen...

1. Plasser bollen på en hard, tørr og jevn flate. Plasser den på en måte som gjør at den ikke kan velte.
2. Sett akselen (5) inn i rørespaden (6) (se. figur. B).
3. Sett motorkassen inn i fordypningen i dekselet til den tilkobles.
4. Fest den monterte rørespaden til bunnen av motorkassen. Sørg for at verktøyet kobles, rent mekanisk.
5. Bland ingrediensene i henhold til oppskriften. Fjern bollen fra fryseren. Hell massen opp i bollen. Ikke overfyll bollen. Maks mengde med ingredienser er 800ml. Flere ingredienser kan tilsettes gjennom innløpsåpningen (3) om nødvendig.
6. Plasser dekselet, med motorkassen og rørespaden på bollen.
7. Lås dekselet ved å vri det mot klokken.
8. Sett strømledningen i en korrekt installert jordnet stikkontakt på 230 V, 50 Hz.
9. Skru timeren til ønsket tid. Tiden og/eller timeren går bakover til OFF-stillingen.

⚠ ADVARSEL!

Apparatet ditt virker allerede da!

10. Hvis du ønsker å stoppe blandingprosessen, skrur du timeren tilbake til "OFF"-stillingen manuelt.
11. Dra strømledningen ut av stikkontakten.
12. Vri dekselet mot "OFF" og fjern verktøyet forsiktig.
13. Fjern motorkassen fra det gjennomsiktede dekselet.
14. Du kan nå ta innholdet ut av bollen med en skje eller iskremfordeler.

i MERK:

Bæreplaten (10) er kun ment som et serveringsbrett.

Oppskrifter**Vaniljeis**

Ingredienser: 4 eggeplommer, 200ml melk, 60g krystallsukker (fint), 1 teskje vaniljesukker, 125ml usukret fløte

Bland sammen eggeplommene med krystallsukkeret og vaniljesukkeret med en mixmaster, til det er eggedosis (massen må være nesten hvit). Krystallsukker er lettere oppløselig enn vanlig sukker. Tilsett flytende fløte. Varm melk i en kjele og tilsett eggedosisen. Varm i ytterligere 2 minutter. Ikke la det koke. La blandingen kjøles ned og sett den så i fryseren i i 20 minutter (ikke lenger, for å unngå krystallisering). Bland fort sammen igjen og fyll det i iskrembollen. Bland i omkring 30-40 minutter i iskremmaskinen. I begynnelser ser det noe kornete ut, men det blir imidlertid jevnt senere.

Frossen Yoghurt

Ingredienser: 500ml yoghurtmasse, 125g sukker, 1 teskje vaniljeekstrakt, 3 eggehviter.

Til yoghurtmassen, ha 1 kg yoghurt laget av skummet melk i en sil som har blitt foret med tynt stoff. Ha gjennomsliktig plastfolie på toppen og trykk ned med en plate. La det dryppe av i minst 6 timer. Yoghurten skal nå ha konsistensen til fast ostemasse eller smøreost. Bland yoghurtmassen, sukkeret og vaniljeekstraktet godt sammen. Stivpisk eggehvitene og bland det forsiktig med massen. Hell massen i bollen og kjø iskremmaskinen i omkring 30-40 minutter. Du kan også velge en kortere prepareringstid, avhengig av smak. Du kan også raffinere yoghurtblandingen i henhold til smak: Basisblanding (se over) med tilsetninger, for eksempel opp til 250 g fruktpuré eller knust, moden banan eller bær, i henhold til smak.

i MERK:

Tilsett de ytterligere ingrediensene til basisblandingen og avkjøl alt i kjøleskapet igjen: For det første blandes aromaene bedre sammen og for det andre går det fortere å lage iskrem i iskremmaskinen.

Lime sorbet

Ingredienser: 200g krystallsukker, 200ml vann, 7 lime, ½ appelsin, 1 eggehvite

Ha fint krystallsukker (lettere oppløselig enn vanlig sukker) og 200ml vann i en kjele. Rør med en tresleiv på lav varme til sukkeret er oppløst. Kok så i omkring 1 minutt og avkjøl det. Bland saften av 7 lime (omkring 175 ml) med saften av ½ appelsin. Tilsett sukkersirup. Pisk eggehviten til et lite egg (halvparten av et stort egg) til det er nesten stivt og bland det inn i saften. Det er best å putte blandingen i fryseren i 20 minutter (ikke lenger, for å forhindre krystallisering). Bland det så fort sammen igjen og hell det i bollen. Bland i omkring 30 minutter i iskremmaskinen.

Limesorbet bør spises relativt fort, så det ikke smelter. Denne oppskriften gir ca. 800ml sorbet.

Du kan finne flere oppskrifter i kokebøker eller på internett.

Rengjøring og lagring

- Dra alltid stikkkontakten ut før rengjøring.
- Ikke bruk stålborste eller andre slpende artikler.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller skuremidler.

ADVARSEL!

Aldri senk motorkassen i vann for å rengjøre den. Det kan resultere i støt eller brann.

- Forsikre deg om at strømledningen er dratt ut etter bruk og før rengjøring!
- Rengjør motorkassen med en tørr klut, uten rengjøringsmiddel.
- Deler som kan fjernes og som kom i kontakt med mat, kan vaskes i vann.
- Vask det gjennomsiktige dekselet, bæreplaten og verktøyet i vann. Flytende oppvaskmiddel kan tilsettes.
- Tørk alle delene med en klut, etter rengjøring.

Oppvaskmaskin

Ingen av delene er egnet for rengjøring i en oppvaskmaskin!

Feilsøking

■ Apparatet virker ikke.

Løsning: Undersøk strømtilførselen.
Sjekk stillingen på bryteren.

Flere mulige årsaker:

Apparatet har en nødbryter.
Den forhindrer utilsiktet startung av motoren.

Løsning: Sjekk at motorkassen og dekselet sitter som de skal.

Tekniske data

Modell: ICM 3225
Strømforsyning: 220-240V, 50Hz
Strømforbruk: 15W
Beskyttelsesklasse: II
Maksimal mengde: Maksimalt 800 ml
Netto vekt: 2.4 kg

Samsvarserklæring

Dette apparatet har blitt undersøkt i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer, for eksempel elektromagnetisk kompatibilitet og lavspenningsdirektiver, og var designet i henhold til de seneste sikkerhetsrelevante forskrifter. Gjenstand for tekniske modifiseringer!

Garanti

For apparatet som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparatet uten kostnader, hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller - etter vår vurdering - bytting. Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti tid på grunn av dette!

Kjøpsbeviset gjelder som garantibevis. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir hele apparatet i originalemballasjen sammen med kassalappen til din forhandler.

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

General Safety Instructions

Read the operating instructions very carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.

Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it in any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

- When cleaning or in case of malfunction, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Regularly check the appliance and cable for damages. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Warning! Do not allow small children to play with the foil as there is danger of suffocation. Danger of suffocation!
- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This appliance is not a toy! Do not allow small children to play with it.

Symbols used in this operating manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING!

This could endanger your health and possibly injure you.

ATTENTION!

This might damage the unit or other objects.

NOTE:

You will find tips and information here.

Special safety instructions

- Only turned the appliance on, when the shaft, stirring paddle, cover, and motor housing have been correctly assembled!
- Do not remove the cover during operation!
- The appliance is provided with a safety switch. Do not work with the appliance, if it malfunctions or if the safety switch has been manipulated!
- Wait until the stirring paddle has come to a standstill before removing the contents of the bowl!
- Before removing the accessories (shaft, stirring paddle) switch the appliance off and disconnect from the mains!
- Only use the appliance for making ice cream, frozen yoghurt, and sorbets!
- Do not use the appliance outdoors.
- The appliance is only meant for preparing smaller quantities (max. 800ml)! Therefore, only fill the maximum specified amount into the bowl!
- Do not place any hard foodstuffs, e.g. ice cubes or large hard pieces of fruit, into the bowl! This can destroy the stirring paddle!
- Never disassemble the appliance, do not try to refill the cooling liquid yourself.
- Do not fill hot liquid into the bowl.
- Do not lift or carry the appliance during operation; turn it off first and then pull the plug. Always carry the appliance with both hands!
- Only clean the appliance, as described in "Cleaning".

Overview of the control elements

1 Timer	7 Notch
2 Motor housing	8 Bowl
3 Feed opening	9 Base
4 Cover	10 Baseplate
5 Shaft	11 Plastic pins
6 Stirring paddle	12 Safety switch

Unpacking the appliance

Remove the appliance and accessories from the carton. Do not throw the packing away immediately; keep it together with the interior packing and guarantee documents during the entire guarantee period.

- Place the appliance on a smooth, even and stable work area.



WARNING!

Do not insert the power supply plug of the appliance into the socket without having assembled all necessary accessories.

- In order to remove possible contaminations from production, rinse the cover (4) and other accessories (5,6) before first use in water.
- Clean the outside of the motor housing (2) and the inside and outside of the bowl (8) with a slightly damp cloth without additives.
- Dry all parts after cleaning with a dry cloth.

Cover

- Put the cover on.
- Turn the cover anticlockwise in the direction **ON**, the arrow ▼ on the cover is located above the ▲ arrow on the motor housing. See points (7,11) in fig. A. That is the operating position.

NOTES ON THE SAFETY SWITCH:

- The appliance has been equipped with a safety switch, which prevents the motor starting, if the cover is not on (Danger of injury).
- The safety switch of the motor housing presses onto the edge of the bowl after putting on and tightening. The appliance can be turned on now.
- Check correct fit of the motor housing and of the cover, if the motor does not start.

Timer

The timer (1) controls how long the appliance works. Producing ice cream takes approx. 20 to 40 minutes, depending upon mixture. If necessary readjust or reset the timer.

Electrical connection

Make sure that the timer is set to „**OFF**“.

Connect the mains cable to correctly installed and earthed socket 230 V, 50 Hz.

Notes on ice cream / sorbet production

When manufacturing ice cream always observe the following steps, before lowering the stirring paddle (6) into the mixture.

- Make sure that the sugar has completely dissolved in the mixture.
- Make sure that all ingredients are well mixed.
- Use only ripe and soft fruits. Wash the fruit, remove the peel, pips, seeds or stones. Then cut the fruit into small pieces.
- For a better taste you can also use fresh pure fruit juices.
- Fill at the most 800 ml ice cream and/or mixture into the bowl. The ice cream will not be thoroughly mixed, if you fill in more.
- Always put the bowl into the deep-freeze for at least for 12 hours before making ice cream.

i NOTE:

The ice cream can be made faster, if the ingredients have a temperature of less than 10°C. Otherwise it takes a bit longer.

Initial operation**i NOTE:**

Before making ice cream, put the bowl (8) into the deep-freeze and cool it for at least 12 hours at -18°C.

1. Place the bowl on a firm, dry, and even surface. Position in such a way that it cannot tilt.
2. Insert the shaft (5) into the stirring paddle (6) (see. fig. B).
3. Insert the motor housing into the recess in the cover until it engages.
4. Attach the mounted stirring paddle to the bottom of the motor housing. Make sure that the tool engages mechanically.
5. Mix the ingredients according to the recipe. Remove the bowl from the deep-freeze. Put the mass into the bowl. Do not overfill the bowl, the max. ingredient amount is 800ml. Further ingredients can be added through the feed opening (3) if necessary.
6. Place the cover with the motor housing and the stirring paddle on the bowl.
7. Lock the cover by turning anticlockwise.
8. Insert the power supply plug into a correctly installed earthed socket 230 V, 50 Hz.
9. Turn the timer to the desired time. The time and/or the timer runs backwards to the OFF position.

⚠ WARNING!

Your appliance is already working then!

10. If you would like to stop the mixing procedure, turn the timer back to the "OFF" position manually.
11. Pull the power supply plug out of the socket.
12. Turn the cover toward "OFF" and remove the tool carefully.
13. Remove the motor housing from the transparent cover.
14. You can now take the contents of the bowl out with a spoon or ice cream portioner.

i NOTE:

The baseplate (10) is only meant as a serving tray.

Recipes**Vanilla ice cream**

Ingredients: 4 egg yolks, 200ml milk, 60g crystal sugar (fine), 1 teaspoon vanilla sugar, 125ml cream unsweetened

Mix the egg yolks with the crystal and vanilla sugar with a mixer until foamy (the mass must be nearly white). Crystal sugar is more easily soluble than household sugar. Add liquid cream. Warm milk in a pot, add egg yolk mixture. Heat for further 2 min., do not allow to boil. Allow the mixture to cool down and then put into deep-freeze for 20 minutes (not longer, to prevent crystallising). Then mix again briefly and fill into the ice cream bowl. Mix for approximately 30-40 min. in the ice cream maker. In the beginning it looks somewhat granular, becomes smooth later however.

Frozen Yoghurt

Ingredients: 500ml yoghurt mass, 125g sugar, 1 teaspoon vanilla excerpt, 3 egg whites.

For the yoghurt mass, put about 1 kg skimmed milk yoghurt into a strainer, which has been lined with a thin cloth. Put transparent film on top, weigh down with a plate, and allow to drip off for at least 6 hours. The yoghurt should now have the consistency of firm curd cheese or cream cheese. Mix yoghurt mass, sugar and vanilla excerpt well. Mix the egg white until stiff and mix carefully with the mass. Fill the mass into the bowl and run the ice cream maker for approx. 30-40 minutes. Depending upon taste, you can also select a shorter preparing time.

According to taste, you can also refine the yoghurt mixture: Basic mixture (see above) with additionally e.g. up to 250 g fruit puree or a crushed, ripe banana or berry pieces according to taste.

i NOTE:

Add the further ingredients to the basic mixture and cool everything thoroughly in the refrigerator again: On the one hand the aromas blend better and on the other hand making ice cream in the ice cream machine is faster.

Lime sorbet

Ingredients: 200g crystal sugar, 200ml water, 7 limes, ½ orange, 1 egg white

Put fine crystal sugar (more easily soluble than normal household sugar) and 200ml water into a pan. Stir at low temperature with a wooden spoon, until the sugar has dissolved. Then cook for approx. 1 minute and allow to cool. Mix the juice of 7 limes (approx. 175 ml) with the juice ½ orange. Add sugar syrup. Beat the egg white of a small egg (or half of a large egg) until nearly stiff and mix into the juice mixture. It is best to put this mixture into the deep freeze for 20 minutes (not longer, too prevented crystallising). Then mix again briefly and put into the bowl. Mix for approximately 30 minutes in the ice cream maker.

Lime sorbet should be eaten relatively quickly, so that it does not become liquid again. This recipe yields approx. 800ml sorbet.

You can find further recipes in cookbooks or on the Internet.

Cleaning and storage

- Always pull the power supply plug before cleaning.
- Do not use a wire brush or other abrasive items.
- Never use sharp or scouring cleaning materials.



WARNING!

Never immerse the motor housing in water for cleaning. It could result in an electric shock or fire.

- Make sure that the power supply plug has been taken out after use and before cleaning!
- Clean the motor housing with a dry cloth, without additives.
- Removable parts, which came into contact with foodstuffs, can be rinsed in water.
- Rinse the transparent cover, the base plate and the tool in water. A commercially available dishwasher liquid can be added.
- Dry all parts after cleaning with a cloth.

Dishwasher

None of the parts are suitable for cleaning in a dishwasher!

Troubleshooting

■ Appliance does not work.

Remedy: Examine the power supply.

Check the switch position.

Further possible causes:

The appliance is provided with a safety switch.

It prevents unintentional starting of the motor.

Remedy: Check the correct fit of the motor housing and cover components.

Noise development

The workplace-related emission value is less than 70 dB(A).

Specifications

Model: ICM 3225
 Power supply: 220-240V, 50Hz
 Power consumption: 15W
 Protection class: II
 Filling quantity: Maximum 800 ml
 Net weight: 2.4 kg

Declaration of Conformity

This appliance has been examined according to all appropriate current CE guidelines, e.g. electromagnetic compatibility and Low Voltage Directive and was designed according to the latest safety-relevant regulations. Subject to technical modifications!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24-month guarantee starting on the date of purchase (receipt). During the life of the guarantee any fault of the appliance ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee service does not entail an extension of the life of the guarantee nor does it give rise to any new term of guarantee!

Proof of the guarantee is provided by proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire appliance in the original packaging to your dealer together with the receipt.

Defects to consumables or parts subject to wearing as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



Meaning of the "Dustbin" symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste. Use the designated collection points for disposing electrical appliances and deliver your electrical appliances, which you do not use anymore, to them.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem, w miarę możliwości również z kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Urządzenia nie należy wykorzystywać na zewnątrz pomieszczeń. Proszę trzymać urządzenie z daleka od źródeł ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, ostrych krawędzi, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych). Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli urządzenie ma być czyszczone lub uległo awarii, albo gdy nie będzie ono używane przez jakiś czas, należy je wyłączyć i zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka (ciągnąc za wtyczkę, nie za kabel). Należy również odłączyć zamocowane akcesoria.
- Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, względnie o wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie lub kabel nie uległy uszkodzeniu. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę samodzielnie nie naprawiać urządzenia. Należy skontaktować się z pomocą autoryzowanego technika. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, w celu uniknięcia zagrożenia powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę.
- Stosować jedynie oryginalne części zamienne.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Dzieci oraz osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- Ostrzeżenie! Nie wolno pozwolić dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia. Niebezpieczeństwo uduszenia!
- Aby zabezpieczyć dzieci i osoby niepełnosprawne przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem urządzeń elektrycznych, pamiętaj, aby zawsze zapewnić należyty nadzór. Niniejsze urządzenie nie jest zabawką! Nie pozwól dzieciom bawić się nim.

Symbol wykorzystywane w niniejszej instrukcji obsługi

Informacje ważne ze względu na bezpieczeństwo zostały oznaczone w specjalny sposób. Postępowanie zgodne z tymi instrukcjami jest bardzo ważne, ponieważ pozwala uniknąć wypadków i zapobiec uszkodzeniu urządzenia>

OSTRZEŻENIE!

Takie działania mogą stworzyć zagrożenie dla zdrowia i spowodować obrażenia.

UWAGA!

Takie działania mogą zniszczyć urządzenie lub inne przedmioty.

WSKAZÓWKA:

Oznacza wskazówki i informacje.

Specjalne wskazówki bezpieczeństwa

- Urządzenie można włączyć jedynie, gdy zostały poprawnie zamocowane wałek, mieszadło, pokrywa i obudowa silnika!
- Nie wolno zdejmować pokrywy podczas pracy urządzenia!
- Urządzenie zostało wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Z urządzenia nie wolno korzystać, jeśli jest ono niesprawne lub gdy konstrukcja wyłącznika bezpieczeństwa została zmieniona!
- Przed usunięciem zawartości miski należy zaczekać, aż mieszadło całkowicie przestanie się poruszać!
- Przed odłączeniem akcesoriów (wałka, mieszadła) należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania!
- Urządzenie należy wykorzystywać jedynie do przygotowywania lodów i sorbetów oraz mrożonego jogurtu!
- Urządzenia nie wolno używać na zewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania jedynie mniejszych porcji deserów (maks. 800 ml)! Dlatego do miski wlewać należy jedynie maksymalną określoną ilość!
- W misce nie wolno umieszczać twardych produktów spożywczych, np. kostek lodu lub dużych, twardych części owoców! Może to spowodować zniszczenie mieszadła!
- Urządzenia nie wolno nigdy demontować, ani nie należy próbować samemu uzupełniać czynnika chłodzącego.
- Do miski nie wolno wlewać gorących cieczy.
- Nie wolno podnosić, ani przenosić urządzenia podczas pracy; najpierw należy je wyłączyć, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenie zawsze należy przenosić używając obu rąk!
- Urządzenie można czyścić jedynie w taki sposób, jaki został opisany w części zatytułowanej „Czyszczenie”.

Przegląd elementów sterowania

1 Zegar	7 Wycięcie
2 Obudowa silnika	8 Miska
3 Otwór wlotowy	9 Podstawa
4 Pokrywa	10 Płyta podstawy
5 Walek	11 Kolki plastikowe
6 Mieszadło	12 Wyłącznik bezpieczeństwa

Rozpakowywanie urządzenia

Urządzenie wraz z akcesoriami wyjąć z opakowania. Opakowania nie należy pozbywać się od razu; należy je zachować wraz z opakowaniem wewnętrznym oraz dokumentacją gwarancyjną przez cały okres obowiązywania gwarancji.

- Urządzenie umieścić na gładkiej, równej i stabilnej powierzchni roboczej.

OSTRZEŻENIE!

Wtyczki kabla zasilania urządzenia nie wolno wkładać do gniazdka zanim wszystkie niezbędne akcesoria nie zostaną zamocowane.

- Aby usunąć ewentualne zabrudzenia pozostałe po procesie produkcji, należy przemyć wodą przed pierwszym użyciem: pokrywę (4) oraz inne akcesoria (5,6).
- Oczyszczyć zewnętrzną stronę obudowy silnika (2) oraz wewnętrzną i zewnętrzną stronę miski (8) z wykorzystaniem szmatki zwilżonej wyłącznie wodą.
- Po zakończeniu czyszczenia, wszystkie elementy osuszyć suchą szmatką.

Pokrywa

- Nałożyć pokrywę.
- Pokrywę obrócić w lewo, w kierunku **ON**, strzałka ▼, umieszczona na pokrywie, znajduje się nad strzałką ▲, na obudowie silnika. Patrz punkty (7, 11) na ilustracji A. Jest to położenie robocze.

i UWAGI DOTYCZĄCE WYŁĄCZNIKA BEZPIECZEŃSTWA:

- Urządzenie zostało wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który uniemożliwia włączenie silnika, jeśli pokrywa nie jest założona (Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń).
- Po założeniu i dociśnięciu wyłącznik bezpieczeństwa obudowy silnika naciska na krawędź miski. Można teraz włączyć urządzenie.
- Jeśli silnika nie można uruchomić, należy sprawdzić poprawne założenie obudowy silnika oraz pokrywę.

Zegar

Zegar (1) steruje czasem, przez jaki urządzenie pozostaje włączone. Przygotowanie lodów zajmuje ok. 20 do 40 minut, zależnie od mieszanki. Jeśli zachodzi taka potrzeba, zegar można ponownie wyregulować lub ponownie ustawić.

Podłączenie do zasilania

Należy upewnić się, czy zegar został ustawiony w położeniu „OFF”.

Kabel zasilania podłączyć do poprawnie zainstalowanego i uziemionego gniazdka 230 V, 50 Hz.

Uwagi na temat przygotowywania lodów / sorbetu

Podczas przygotowywania lodów zanim zanurzy się mieszadło (6) w mieszance należy zawsze przestrzegać zaleceń z poniższych punktów.

- Upewnić się, czy cukier znajdujący się w mieszance został całkowicie rozpuszczony.
- Upewnić się czy wszystkie składniki zostały dobrze wymieszane.
- Wykorzystywać jedynie dojrzałe i miękkie owoce. Owoce umyć, usunąć skórkę, pestki lub nasiona. Następnie owoce pociąć na małe kawałki.
- Aby uzyskać lepszy smak, można również wykorzystać świeże, czyste soki owocowe.
- Miskę napęłnić maksymalnie 800 ml lodów i/lub mieszanki. Jeśli ilość ta będzie większa, lody nie zostaną dokładnie wymieszane.
- Przed przygotowaniem lodów należy zawsze wkładać miskę do zamrażalnika na co najmniej 12 godzin.

i UWAGA:

Lody można przygotować szybciej, jeśli składniki będą miały temperaturę poniżej 10°C. W przeciwnym razie procedura zajmuje więcej czasu.

Wstępne uruchomienie**i UWAGA:**

Przed przygotowaniem lodów miskę (8) należy włożyć do zamrażarki i chłodzić przez przynajmniej 12 godzin w temperaturze -18°C.

1. Miskę umieścić na pewnej, suchej i równej powierzchni. Należy ją tak postawić, by nie mogła się przechylić.
2. Do mieszadła (6) włożyć wałek (5) (patrz ilustracja B).
3. Obudowę silnika włożyć we wcięcie w pokrywę tak, by zaskoczyła na miejsce.
4. Umocowane mieszadło zamontować na spodzie obudowy silnika. Upewnić się, czy narzędzie zaskoczyło mechanicznie na miejsce.
5. Składniki wymieszać zgodnie z przepisem. Wyjąć miskę z zamrażalnika. Masę włożyć do miski. Miski nie należy nadmiernie napęlić, maksymalna ilość masy nie może przekraczać 800 ml. Jeśli zachodzi taka potrzeba, dalsza część mieszanki może być dodawana poprzez otwór wlotowy (3).
6. Pokrywę wraz z obudową silnika i mieszadłem umieścić na misce.
7. Pokrywę zablokować obracając ją w lewo.
8. Wtyczkę kabla zasilania włożyć w poprawnie zainstalowane, uziemione gniazdko 230 V, 50 Hz.
9. Ustawić na zegarze żądany czas. Czas i/lub zegar obraca się do tyłu, aż do osiągnięcia położenia OFF.

**OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie już działa!

10. Jeśli użytkownik chce zatrzymać procedurę mieszania, może ręcznie obrócić zegar z powrotem w położenie „OFF”.
11. Wtyczkę kabla zasilania wyjąć z gniazdka.
12. Pokrywę obrócić w kierunku „OFF” i ostrożnie zdjąć narzędzie.
13. Obudowę silnika zdjąć z przezroczystej pokrywy.
14. Teraz można wyjąć zawartość miski z użyciem łyżki lub narzędzia do porcjowania lodów.

i UWAGA:

Płyta podstawy (10) służy jedynie jako taca do podawania.

Przepisy**Lody waniliowe**

Składniki: 4 żółtka jajek, 200 ml mleka, 60 g cukru kryształu (drobnego), 1 łyżeczka cukru waniliowego, 125 ml niesłodzonej śmietany

Żółtka jajek zmieszać z cukrem oraz z cukrem waniliowym z użyciem miksera tak, by utworzyć pianę (masa powinna być niemal biała). Cukier kryształ jest łatwiej rozpuszczalny, niż zwykły cukier. Dodać płynnej śmietany. Mleko podgrzać w garnku, dodać do niego wymieszane żółtka. Podgrzewać przez następne 2 min., nie dopuścić do zagotowania.

Mieszanekę ostudzić, a następnie włożyć do zamrażalnika na 20 minut (nie dłużej, by nie dopuścić do krystalizacji). Następnie ponownie wymieszać przez krótki czas i przełożyć do miski na lody. Mieszać przez ok. 30-40 min. w urządzeniu do lodów. Na początku mieszanka będzie wyglądała tak, jakby zawierała grudki, jednak później stanie się ona jednorodna.

Mrożony jogurt

Składniki: 500 ml masy jogurtowej, 125 g cukru, 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii, 3 białka jaj.

Aby uzyskać masę jogurtową, do sitka należy włożyć ok. 1 kg jogurtu z odtuszczonego mleka, uprzednio układając je płótnem lub cienką tkaniną. Na wierzchu umieścić przezroczystą warstwę, obciążyć talerzem i pozwolić by przecedzała się przez przynajmniej 6 godzin. Jogurt powinien teraz mieć konsystencję twardego sera twarogowego lub sera śmietankowego. Dobrze wymieszać masę jogurtową, cukier i ekstrakt wanilii. Białka jajek wymieszać tak, by uzyskać sztywną masę i ostrożnie wymieszać z masą jogurtową. Uzyskaną masę przełożyć do miski i włączyć urządzenie do lodów na ok. 30-40 minut. Zależnie od smaku, można również wybrać krótszy czas przygotowania.

Mieszanekę jogurtową można również przygotować zgodnie z indywidualnym smakiem:

Do mieszanki podstawowej (patrz powyżej) można dodać np. do 250 g przetartych lub ugniecionych owoców, dojrzałego banana lub kawałki jagód, zależnie od upodobań.

i UWAGA:

Do mieszanki podstawowej dodać kolejne składniki i ponownie wszystko dobrze schłodzić w zamrażarce: Z jednej strony, umożliwi to lepsze wymieszanie zapachów, a z drugiej, przygotowanie lodów w urządzeniu do lodów zajmie mniej czasu.

Sorbet limonkowy

Składniki: 200 g cukru kryształu, 200 ml wody, 7 limonek, ½ pomarańczy, 1 białko jajka

Drobny cukier kryształ (lepiej rozpuszczalny w porównaniu ze zwykłym cukrem) oraz 200 ml wody włożyć do rondla. Mieszać drewnianą łyżką na małym ogniu, aż cukier rozpuści się. Następnie gotować przez ok. 1 minutę i pozwolić by syrop ostygł. Sok z 7 limonek (ok. 175 ml) zmieszać z sokiem z ½ pomarańczy. Dodać syrop cukrowy. Ubijać białko małego jajka (lub połowę białka dużego jajka), aż będzie prawie sztywne, a następnie wymieszać z sokiem. Zaleca się włożenie uzyskanej mieszanki do zamrażalnika na 20 minut (nie na dłużej, by zapobiec krystalizacji). Następnie ponownie wymieszać przez krótki czas i przełożyć do miski. Mieszać przez ok. 30 min. w urządzeniu do lodów.

Sorbet limonkowy należy zjeść dość szybko, aby ponownie nie stał się płynny. Przepis pozwala uzyskać ok. 800 ml sorbetu.

Dalsze przepisy można znaleźć w książce kucharskiej lub w Internecie.

Czyszczenie i przechowywanie

- Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze należy najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie wolno używać szczotki ryżowej, ani żadnych innych narzędzi ścierających.
- Do czyszczenia nie wolno używać ostrych lub szorujących materiałów.

OSTRZEŻENIE!

Podczas czyszczenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie obudowy silnika. Mogłoby to spowodować porażenie prądem lub pożar.

- Po zakończeniu pracy oraz przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, czy wtyczka urządzenia została wyjęta z gniazdka!
- Obudowę silnika należy czyścić z użyciem suchej szmatki, bez żadnych dodatków.
- Części zdejmowalne, które stykały się z żywnością, mogą być płukane w wodzie.
- Przezroczystą pokrywę, płytę podstawy i narzędzie opłukać w wodzie. Można dodać środek do mycia naczyń dostępny w handlu.
- Po zakończeniu czyszczenia, wszystkie elementy osuszyć szmatką.

Zmywarka do naczyń

Żadna z części urządzenia nie nadaje się do czyszczenia w zmywarce do naczyń!

Wykrywanie i usuwanie usterek

■ Urządzenie nie działa.

Środek zaradczy: Sprawdzić zasilanie.
Sprawdzić położenie wyłącznika.

Dalsze możliwe przyczyny:

Urządzenie zostało wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Zapobiega on nieumyślnemu włączeniu silnika.

Środek zaradczy: Sprawdzić poprawność założenia obudowy silnika oraz elementów pokrywy.

Dane techniczne

Model: ICM 3225
Zasilanie: 220 - 240 V, 50 Hz
Pobór mocy: 15 W
Stopień ochrony: II
Pojemność: Maksymalnie 800 ml
Masa netto: 2,4 kg

Deklaracja zgodności

Urządzenie powyższe odpowiada odpowiednim dyrektywom CE i jest skonstruowane według najnowszych zasad o bezpieczeństwie i higienie pracy.

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w

miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Prosimy oszczędzać nasze środowisko: nie należy wyrzucać sprzętu elektrycznego do śmieci domowych.

Wszelki zużyty sprzęt elektryczny prosimy przekazywać do punktów zbiorczych.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego oraz elektronicznego.

Informacje, gdzie można oddawać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze a spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu jej dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití.

Nepoužívejte přístroj ve venkovním prostředí. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalín) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

- Jestliže nebudete přístroj používat, nebo pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, dále při čištění nebo v případě poruchy, vždy přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel přístroje. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přírodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším zákaznickým střediskem nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství a náhradní díly.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).
- Upozornění! Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií. Hrozí nebezpečí udušení. Nebezpečí udušení!
- Za účelem ochrany dětí a slabých osob před nebezpečím elektrických přístrojů dbejte na to, aby byl tento přístroj používán pouze pod dohledem. Tento přístroj není hračka! Zabraňte tomu, aby si s ním hrály malé děti.

Symbody použité v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.

VÝSTRAHA!

Varuje před nebezpečím pro vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

POZOR!

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

UPOZORNĚNÍ:

Upozorňuje vás na tipy a informace.

Speciální bezpečnostní pokyny

- Přístroj nepropojíte dokud nejsou všechny části jako např. hřidel, šlehací metličky, kryty nebo ochranný kryt motoru řádně instalovány!
- Nikdy neodstraňujte ochranný kryt během provozu!
- Zařízení je vybaveno bezpečnostním vypínačem. Nepoužívejte přístroj pokud nepracuje správně nebo pokud je bezpečnostní vypínač jakkoli poškozen!
- Před vyjmutím rozmixovaného roztoku z nádoby, vyčkejte, dokud se šlehací nástroj zcela nezastaví!
- Před výměnou nebo odpojením nástrojů a příslušenství (hřidel, šlehací metličky nebo vidlice) vypněte přístroj a vytáhněte napájecí kabel ze síťové zásuvky!
- Používejte zařízení pouze na výrobu zmrzliny, jogurtů a ovocných dření!
- Nepoužívejte ve venkovním prostředí!
- Zařízení je určeno k přípravě malých množství (max. 800 ml). Proto nepřekračujte maximální povolené množství vyznačené na míchací nádobě!
- Do míchací nádoby nekládejte žádné tvrdé předměty jako například led, tvrdé ovoce, pecky atd. Tvrdé předměty mohou zničit míchací vidlici!
- Nesazte se zařízení demontovat nebo sami doplňovat chladicí kapalinu.
- Nenalévejte horké tekutiny do míchací nádoby.
- Během používání nepřenášejte zařízení z místa na místo; nejdříve přístroj vypněte a vytáhněte napájecí kabel ze síťové zásuvky. Zařízení při přenášení držte oběma rukama!
- Při čištění se řiďte pokyny uvedené v kapitole „Čištění“.

Přehled ovládacích prvků

1 Časovač	7 Západka
2 Kryt a upevnění motoru	8 Míchací nádoba
3 Nálevka	9 Základna
4 Kryt	10 Stojánek
5 Hřídel	11 Plastové kolíky
6 Míchací nástroj	12 Bezpečnostní vypínač

Vybalení přístroje

Vyjměte přístroj a příslušenství z krabice.

Obalový materiál nevyhazujte; uschovejte jej společně se záručním listem. V případě potřeby použijte originální obalový materiál.

- Zařízení instalujte na rovném a stabilním povrchu.

VÝSTRAHA!

Pokud není přístroj zcela zkompleťován, nezasunujte napájecí kabel do síťové zásuvky.

- Před prvním použitím opláchněte kryt (4) a příslušenství (5,6) pod tekoucí vodou.
- Kryt, těleso motoru (2) a vnitřek míchací nádoby (8) otřete lehce navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte saponáty.
- Po čištění všech částí osušte hadříkem.

Kryt

- Nasadte kryt.
- Otočte kryt doleva po směru šipky **na krytu**. Šipka ▼ je umístěna nad šipkou ▲ 5 na motoru. Viz položky (7,11) na obrázku A, který představuje pracovní polohu.

POZNÁMKY K BEZPEČNOSTNÍMU VYPÍNAČI

- Přístroj je vybaven bezpečnostním vypínačem, který zabráňuje nechtěným startům. Přístroj nelze zapnout je-li ochranný kryt otevřen. Hrozí nebezpečí poranění.
- Spínací kontakt bezpečnostního vypínače je umístěn na sestavě motoru a okraji míchací nádoby. Při kompletaci obou částí dojde k sepnutí kontaktu bezpečnostního spínače a přístroj lze zapnout.
- Pokud přístroj nelze zapnout zkontrolujte správnost spojení obou částí.

Časovač

Časovačem (1) lze nastavit dobu provozu přístroje. Výroba zmrzliny trvá od 20 do 40 minut, v závislosti na druhu zmrzliny, kterou vyrábíte. Časovač nastavte podle potřeby.

Elektrické zapojení

Ujistěte se, že je časovač nastaven do polohy „OFF“ (Vypnuto).

Zapojte zástrčku síťového kabelu do síťové zásuvky 230 V 50 Hz.

Rady a poznámky k výrobě zmrzliny nebo ovocných dření (sorbetů).

Před vložením míchacího nástroje (6) do nádoby a během výroby zmrzliny se řiďte následujícími pokyny.

- Ujistěte se, že je cukr zcela rozpuštěn ve směsi.
- Všechny ingredience musí být dobře promíchány.
- Používejte pouze měkké a dobře vyzrálé ovoce. Ovoce omyjte a odstraňte slupky, semínka, pecky atd. Potom ovoce rozkrájejte na malé kousky.
- Pro zlepšení chuti můžete také použít ovocné džusy.
- Nalijte směs (maximálně 800 ml) do míchací nádoby. Směs nebude dokonale promíchána pokud naplníte nádobu více než je doporučeno.
- Před výrobou zmrzliny vložte nádobu se směsí do mrazničky na dobu alespoň 12 hodin.

i POZNÁMKA:

Výroba zmrzliny je rychlejší mají-li ingredience teplotu pod 10°C.

První použití

i POZNÁMKA:

Před vlastní výrobou zmrzliny vložte míchací nádobu (8) do mrazničky na dobu alespoň 12 hodin při teplotě -18°C.

1. Položte nádobu na suchý, rovný a stabilní povrch. Postavte ji tak, abyste ji nemohli převrhnout.
2. Nasadte hřídel (5) na míchací nástroj (6) (viz. obr. B).
3. Vložte motor do tělesa přístroje a ujistěte se, že motor je správně nasazen. Při správném nasazení uslyšíte „cvaknutí“.
4. Nasadte míchací nástroj na spodní stranu motoru. Ujistěte se, že je míchací nástroj dokonale nasunut.
5. Promíchejte směs podle potřeby nebo pokynů v receptu. Vyjměte nádobu s mrazničky. Nalijte směs do míchací nádoby. Míchací nádobu nepřepřlňujte. Maximální náplň je 800 ml. Další ingredience můžete přidávat přes nálevku (3).
6. Nasadte kryt s motorem a míchacím nástrojem na míchací nádobu.
7. Zajistěte kryt otočením doleva.
8. Zapojte zástrčku síťového kabelu do uzemněné síťové zásuvky 230 V 50 Hz.
9. Nastavte časovač na požadovaný čas. Časovač odpočítává čas a otáčí se zpět, směrem k poloze OFF (Vypnuto).

⚠ VÝSTRAHA!

Přístroj již pracuje!

10. Pokud si přejete míchání zastavit, otočte časovač ručně do polohy OFF.
11. Vytáhněte napájecí kabel ze síťové zásuvky.
12. Otočte kryt směrem k poloze OFF a opatrně vyjměte míchací sestavu.
13. Od průhledného krytu odpojte motor s krytem.
14. Nyní můžete směs vyjmout z míchací nádoby lžící nebo speciální lžicí na dávkování zmrzliny.

i POZNÁMKA:

Základní stojánek (10) slouží jako servírovací podnos.

Recepty

Příprava vanilkové zmrzliny

Ingredience: 4 vaječné žloutky, 200 ml mléka, 60 g jemného krystalového cukru, 1 čajová lžička vanilkového cukru, 125 ml neslazené smetany.

Rozmixujte vaječné žloutky, krystalový cukr a vanilkový cukr do pěny. Směs musí být téměř bílá. Krystalový cukr je lépe rozpustný než klasický cukr. Přidejte smetanu. Ohřejte mléko a přidejte směs žloutků a cukru. Ohřívejte ještě po dobu asi 2 minut. Nevařte! Nechejte směs vychladnout. Potom ji vložte do mrazničky na 20 minut. Ne déle, abyste zabránili tvorbě krystalů. Potom směs ještě jednou zamíchejte a nalijte ji do míchací nádoby. Směs míchejte asi 30-40 minut v přístroji na výrobu zmrzliny. Směs může být ze začátku hrudkovitá. Nicméně neustálým mícháním hrudky zmizí.

Mrazený jogurt

Ingredience: 500 ml jogurtu, 125 g cukru, 1 čajová lžička vanilkového extraktu, 3 vaječné bílky.

Do síta vyloženého tenkou látkou nalijte asi 1 litr odtučněného jogurtu. Na vrch síta položte průhlednou desku se závažím a nechte jogurt odkapat po dobu alespoň 6 hodin. Jogurt by měl mít konzistenci tvarohu nebo měkkého síra. Promíchejte jogurt s cukrem a vanilkovým výtažkem. Rozšlehejte bílky do pevné pěny a opatrně vmíchejte do směsi. Naplňte míchací nádobu směsí a zapněte přístroj na výrobu zmrzliny. Nechejte běžet 30 - 40 minut. V závislosti na vašich chuťových preferencích můžete zvolit i kratší čas na přípravu nebo můžete postup přípravy pozměnit dle libosti: Do základní směsi (viz výše) můžete přidat 250 gramů ovocného pyré, banány nebo lesní ovoce atd. Záleží jen na vaší chuti.

i POZNÁMKA:

Přidejte další ingredience do základní směsi a směs vložte do mrazničky: Chuti se tak lépe promíchají, ale výroba zmrzliny je rychlejší v přístroji.

Limetková dřeň (sorbet)

Ingredience: 200 g krystalového cukru, 200 ml vody, 7 limetek, ½ pomeranče, 1 vaječný bílek.

Vložte rafinovaný krystalový cukr (lépe rozpustitelný než klasický cukr) a 200 ml vody do misky. Míchejte dřevěnou vareškou dokud se všechnen cukr nerozpustí. Potom přiveďte do varu a vařte asi 1 minutu. Nechejte roztok vychladnout. Rozmíchejte šťávu ze 7 limetek (asi 175 ml) se šťávou z poloviny pomeranče. Přidejte cukr a sirup. Rozšlehejte bílek (z malého vajíčka nebo polovinu velkého vajíčka) do pevnější pěny a vmíchejte do směsi. Nechejte směs vychladnout. Potom vložte směs do mrazničky na 20 minut (ne déle), abyste zabránili tvorbě krystalů. Potom směs vyjměte, lehce promíchejte a vložte směs do míchací nádoby. Směs míchejte asi 30 minut v přístroji na výrobu zmrzliny.

Ovocné dřeň doporučujeme zkonzumovat rychle jelikož se rychle rozpouští. Tento recept vystačí na přípravu asi 800 ml sorbetu.

Více receptů naleznete v kuchařských knihách nebo na internetu.

Čištění a uskladnění přístroje

- Před čištěním vždy vytáhněte napájecí kabel ze síťové zásuvky.
- Nepoužívejte abrazivní roztoky nebo drátěné kartáče.
- Nikdy nepoužívejte ostré nebo brusné materiály.

VÝSTRAHA!

Při čištění nikdy neponořujte motor do vody nebo jiných tekutin. Hrozí úraz elektrickým proudem nebo požár.

- Před každým čištěním a použitím přístroje se ujistěte, že je napájecí kabel vytažen ze zásuvky!
- Motor a kryt motoru čistěte suchým hadříkem bez použití čistících roztoků.
- Odnímatelné části, které přicházejí do kontaktu se směsí opláchněte pod tekoucí vodou.
- Průhledný kryt, základnu a míchací nástroje opláchněte pod tekoucí vodou. Můžete použít běžně dostupný čistící prostředek na nádobí.
- Po čištění všechny části osušte hadříkem.

Myčka na nádobí

Žádné součásti přístroje neumývejte v myčce na nádobí.

Problémy a jejich odstranění

■ Zařízení nepracuje.

Náprava: Zkontrolujte napájecí kabel.

Zkontrolujte polohu vypínače.

Další možné příčiny:

Zařízení je vybaveno bezpečnostním vypínačem.

Bezpečnostní vypínač slouží k ochraně před nechtěným spuštěním přístroje.

Náprava: Zkontrolujte správnost spojení mezi motorem, krytem a komponenty krytu.

Technické údaje

Model: ICM 3225
Napájení: 220-240 V, 50 Hz
Příkon: 15 W
Třída ochrany: II
Kapacita plnění míchací nádoby: Maximálně 800 ml
Čistá hmotnost: 2,4 kg

Prohlášení o shodě

Toto zařízení bylo testováno, odzkoušeno a vyrobeno podle platných CE směrnic pro elektromagnetickou kompatibilitu a nízké napětí a podle nejnovějších bezpečnostních předpisů.

Design a technické údaje podléhají změnám bez předchozího upozornění!

Záruka

Na námi prodaný výrobek poskytujeme záruku v době trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad). Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady výrobku nebo příslušenství, které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo podle našeho uvážení formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby, ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte prosím kompletní výrobek v originálním obalu spolu s pokladním dokladem vašemu prodejci.

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení, tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje, a je proto nutno je uhradit.

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo servisním středisku.



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektroaparáty nepatří do domovního odpadu. Po skončení životnosti přístroje, zanechte přístroj do sběrného centra, kde bude provedena odborná likvidace.

Pomůžte tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů. Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

Általános biztonsági útmutatások

A készülék használatba vétele előtt nagyon gondosan olvassa végig a használati útmutatót, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt. Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékkel együtt.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csak a rendeltetésének megfelelően. Ez a készülék kereskedelmi célú felhasználásra nem alkalmas. Kültéren ne használja. Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől. Ne használja a készüléket nedves kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Ha a készüléket tisztítja vagy az elromlott, csatlakoztassa ki, és ha nem használja, húzza ki a dugaszt a konnektorból (nem a kábelnél, hanem a dugasznál fogva), majd vegye le a rászereelt tartozékokat.
- Felügyelet nélkül ne működtesse a készüléket. Ha elhagyja a munkaterületet, mindig csatlakoztassa ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva).
- Rendszeresen vizsgálja át a készüléket, és a kábelt, nincs-e rajtuk sérülés. Sérült készüléket soha ne használjon.
- Ne javítsa a készüléket sajátkezűleg. Mindig keressen erre felhatalmazott szakembert. A veszély elkerülése végett a hibás kábelt csak a gyártóval, a vevőszolgálatunkkal vagy szakképzett személlyel cseréltesse ki.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági előírásokat”.

Gyermekek és magukra ügyelni nem képes személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, doboz, polisztrén stb.).
- Figyelmeztetés! Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani, mert megfulladhatnak. Fulladásveszély!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket és magukra ügyelni nem képes személyeket védje az áramütés veszélyétől, a készüléket csak felügyelet mellett szabad használni. A készülék nem játék. Ne engedje, hogy kisgyermek játsszanak vele.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kiemelten vannak jelölve. Kérjük, mindenképpen tartsa be ezeket, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ez veszélyeztetheti az Ön egészségét, és sérülést is okozhat.

⚠ FIGYELEM!

Lehetséges veszélyre utal, amely a készülékben vagy más tárgyban kárt tehet.

ℹ TÁJÉKOZTATÁS:

Tippeket és információkat emel ki.

Speciális biztonsági előírások

- Csak akkor csatlakoztassa be a készüléket, ha a tengely, a keverőlapát, a borító és a motorburkolat megfelelően fel vannak szerelve!
- Működés közben ne vegye le a borítót!
- A készüléken biztonsági kapcsoló van. Ne használja a készüléket üzemszabavar esetén, vagy ha a biztonsági kapcsolót manipulálták.
- A tál tartalmát csak akkor ürítse ki, amikor a keverőlapát már leállt.
- A tartozékok (tengely, keverőlapát) leszerelése előtt csatlakoztassa ki a készüléket, és csatlakoztassa is le a hálózatról.
- A készüléket csak fagylalt, fagyaszott joghurt és sörbet készítésére használja.
- Kültéren ne használja a készüléket.
- A készülék csak kisebb mennyiségek (legfeljebb 800 ml) elkészítésére alkalmas. Ezért legfeljebb csak a megengedett mennyiségű anyagot töltsen a tálba.
- Kemény élelmiszereket (pl. jégkockák, nagyobb gyümölcsdarabok) ne tegyen a tálba. Ezek tönkreteszhetik a keverőlapátot.
- Ne szedje szét a készüléket, ne próbáljon hűtőfolyadékot sajátkezűleg utántölteni.
- Forró folyadékot ne öntsön a tálba.
- Ne emelje fel és ne vigye a készüléket működés közben más helyre. Előbb csatlakoztassa ki, és húzza ki a hálózati dugaszt. A készüléket mindkét kezével mozgassa.
- A készüléket csak úgy tisztítsa, ahogyan a "Tisztítás" című fejezetben ismertetjük.

A kezelőelemek áttekintése

1 Időkapcsoló	7 Horony
2 Motorburkolat	8 Tál
3 Beöntőnyílás	9 Talpazat
4 Borító	10 Talplemez
5 Tengely	11 Műanyag csapok
6 Keverőlapát	12 Biztonsági kapcsoló

A készülék kicsomagolása

Vegye ki a készüléket és tartozékait a kartondobozból. Ne dobja el azonnal a csomagolóanyagot. Tartsa meg a béléssanyaggal és a jótállási okmányokkal együtt a jótállási időszak egészére.

- Sima, egyenletes és stabil munkafelületre helyezze a készüléket.



FIGYELMEZTETÉS!

Ne dugaszolja a készüléket az elektromos hálózatra addig, amíg az összes szükséges tartozékot a készülékre fel nem szerelte.

- A gyártás közben a készülékre került szennyeződések eltávolítása végett öblítse át vízzel a borítót (4) és a többi tartozékot (5, 6), mielőtt először használná.
- Tisztítsa meg a motorburkolat (2) külső oldalát, a tál (8) belső és külső oldalát enyhén megnedvesített ronggyal, adalékokat mellőzve.
- Tisztítás után minden alkatrészt töröljön át száraz ronggyal.

Borító

- Helyezze rá a borítót.
- Forgassa a borítót az óramutató járásával ellentétes irányban az **ON** irányába, a ▼ nyíl a borítón a motorburkolat feletti ▲ nyíl alatt helyezkedik el. Ld. az A ábra 7. és 11. pontját. Ez a működési helyzet.

II TUDNIVALÓK A BIZTONSÁGI KAPCSOLÓRÓL

- A készülék biztonsági kapcsolóval van ellátva, amelynek feladata, hogy megakadályozza a motor indítását, amíg a borító nincs a készülékre szerelve (sérülésveszély).
- A motorburkolat biztonsági kapcsolója a tál széléhez feszül, miután a készülékre felszerelték és rögzítették. A készülék ilyenkor már bekapcsolható.
- Ha a motor nem indul, ellenőrizze, helyesen van-e felszerelve a motorburkolat és a borító.

Időkapcsoló

Az időkapcsolóval (1) állíthatja be, mennyi ideig működjön a készülék. Fagylalt készítéséhez kb. 20 – 40 perc szükséges, a keveréktől függően. Szükség esetén állítsa be újból vagy állítsa vissza az időkapcsolót.

Csatlakoztatás az elektromos hálózatra

Bizonyosodjon meg arról, hogy az időkapcsoló „OFF” (KI) állásban van.

Csatlakoztassa a hálózati kábelt szabályos kialakítású, érintésvédelemmel ellátott 230 V / 50 Hz-es konnektorra.

Megjegyzések fagylalt /sörbet készítéséhez

Fagylalt készítésénél mindig végezze el az alábbi tennivalókat, mielőtt a keverőkanalat (6) a keverékbe engedné.

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a keverékben a cukor teljesen elolvadt.
- Győződjön meg arról, hogy az összetevők jól összekeveredtek.
- Csak érett és puha gyümölcsöket használjon. Mossa meg és hámozza meg a gyümölcsöt, mossa meg a magokat. Ezután vágja fel a gyümölcsöt apró darabokra.
- A jobb íz elérése érdekében felhasználhat friss, tiszta gyümölcsleveket is.
- Töltsön be legfeljebb 800 mm fagylaltot és vagy keveréket a tábla. Ha ennél többet tölt bele, nem keveredik el megfelelően.
- Fagylalt készítése előtt mindig helyezze a tálat a fagyasztóba legalább 12 órára.

I TÁJÉKOZTATÁS:

A fagyalt gyorsabban elkészíthető, ha az összetevőinek hőmérséklete 10°C alatt van. Egyéb esetben valamivel tovább tart a fagyalt elkészítése.

Legelső használat

I TÁJÉKOZTATÁS:

Fagyalt készítése előtt mindig helyezze a tálat (8) a mélyfagyasztóba, és legalább 12 órán át fagyassza -18°C-on.

1. A tálat szilárd, száraz és egyenletes felületre helyezze. Úgy állítsa be, hogy fel ne borulhasson.
2. Illessze be a tengelyt (5) a keverőlapátba (6) (ld. a B ábrát).
3. Illessze a motorburkolatot a borítón lévő vájatba, amíg nem rögzül.
4. Rögzítse a keverőlapátot a motorburkolat aljához. Győződjön meg arról, hogy mechanikusan rögzítődött.
5. A recept szerint keverje össze az összetevőket. Vegye ki a tálat a fagyasztóból. Tegye a masszát a tálba. Ne töltsen túl a tálat, legfeljebb 800 ml-t tölthet bele. További összetevőket szükség esetén a beöntőnyíláson (3) keresztül adhat hozzá.
6. Helyezze a borítót a motorburkolattal és a keverőkanállal együtt a tálra.
7. Az óramutató járásával ellentétes irányban forgatva zárja le a borítót.
8. Dugaszolja a hálózati dugaszt megfelelően kialakított földelt 230 V / 50 Hz-es aljzatra.
9. Állítsa be az időkapcsolón a kívánt időt. Az idő és/vagy az időkapcsoló az OFF (KI) állás irányában, visszafelé halad.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék akkor már működésben van!

10. Ha le akarja állítani a keverést, forgassa vissza kézzel az időkapcsolót "OFF" (KI) állásba.
11. Húzza ki a hálózati dugaszt az aljzatra.
12. Fordítsa a borítót az "OFF" (KI) irányába, és óvatosan vegye le.
13. Vegye le a motorburkolatot az átlátszó borítóról.
14. Most már kiveheti a tál tartalmát kanállal vagy fagyaltadagolóval.

I TÁJÉKOZTATÁS:

A talplemez (10) csak tálcaként szolgál.

Receptek

Vaníliafagyalt

Hozzávalók: 4 tojás sárgája, 200 ml tej, 60 g kristálycukor (finomított), 1 kávéskanál vaniliacukor, 125 ml tejszín (nem édesített)

Keverőgép segítségével addig keverje a tojássárgáját a kristálycukorral és a vaniliacukorral, amíg habossá nem válik (a masszának majdnem fehérnek kell lennie). A kristálycukor könnyebben oldódik, mint a háztartási cukor. Adjon hozzá folyékony tejszínt. Melegítsen tejet egy edényben, majd adja hozzá a felkevert tojássárgáját. Melegítse további 2 percig, de ne hagyja felforrni. Hagyja a keveréket lehűlni, majd tegye a fagyasztóba 20 percre (de ne hosszabb időre, mert különben kristályosodhat). Ezután ismét keverje egy rövid ideig, majd öntse be a fagyaltos tálba. Keverje kb. 30 – 40 percig a fagyaltkészítő készülékben. Eleinte szemcsésnek tűnik, de később egyenletessé válik.

Fagyasztott joghurt

Hozzávalók: 500 ml joghurtmassza, 125 g cukor, 1 kávéskanál vaníliakivonat, 3 tojás fehérje.

A joghurtmasszához, tegyen kb. 1 kg főlözött joghurtot egy vékony ruhával kibélelt szűrőbe. A tetejére tegyen átlátszó fóliát, szorítsa le egy tányérral, és legalább 6 órán keresztül hagyja kicsepegni. A joghurt addigra túró vagy krémsajt állagúvá válik. Keverje össze a joghurtmasszát a cukorral és a vaníliakivonattal. Keverje kemény habbá a tojásfehérjét, majd óvatosan keverje össze a masszával. Öntse a masszát a tálba, és járassa a készüléket kb. 30 – 40 percig. Ízlésétől függően rövidebb elkészítési időt is választhat.

Ízlése szerint finomíthatja is a joghurtkeveréket: Az allapkeverékhez (ld. fentebb) hozzáad pl. legfeljebb 250 g gyümölcspürét vagy préselt, érett banánt vagy bogyógyümölcsöt, ízlésének megfelelően.

I TÁJÉKOZTATÁS:

Adja hozzá az alapkeverékhez a többi összetevőt, majd hűtse le ismét alaposan a hűtőben: Egyrészt, az aromák jobban összeérnek, másrészt pedig a fagyaltkészítőben gyorsabban elkészítheti a fagyaltot.

Citromsörbet

Hozzávalók: 200 g kristálycukor, 200 ml víz, 7 citrom, ½ narancs, 1 tojás fehérje

Tegye a finomított kristálycukrot (könnyebben oldódik, mint a háztartási cukor) egy tálba, és öntsön hozzá 200 ml vizet. Alacsony hőmérsékleten fakanállal keverje, amíg a cukor el nem olvad. Ezután főzze kb. 1 percig, majd hagyja kihűlni. 7 citrom levét (kb. 175 ml) keverje el a ½ narancssal. Adja hozzá a cukorszirupot. Egy kisebb tojás fehérjét (vagy egy nagyobb tojás fehérjének a felét) verje fel, amíg kemény habbá nem válik, és öntse hozzá a gyümölcskeverékhez. Legjobb, ha ezt a keveréket a fagyasztaba helyezi 20 percre (ennél tovább ne hagyja ott, mert kristályosodhat). Ezután keverje ismét egy rövid ideig, és öntse be a készülék táljába. Keverje kb. 30 percig a fagyaltkészítő készülékben.

A citromsörbetet viszonylag hamar kell elfogyasztani, hogy ne olvadjon fel. Ennek a receptnek az alapján kb. 800 ml sörbet készíthető.

Több receptet is találhat szakácskönyvekben vagy az interneten.

Tisztítás és tárolás

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati kábelt.
- Drótkefével vagy más dörzsölő hatású eszközökkel ne tisztítsa.
- Éles tárggyal vagy súrolószerezrel ne tisztítsa.

FIGYELMEZTETÉS!

A motorburkolatot soha ne tisztítsa vízbe merítve. Ezzel áramütés vagy tűz veszélyét idézné elő.

- Használat után és tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati dugasz ki van húzva!
- A motorburkolatot száraz ronggyal tisztítsa, adalékanyagok mellőzésével.
- A kivehető alkatrészeket, amelyek élelmiszerrel érintkezésbe kerültek, vízzel átöblítheti.
- Öblítse le vízzel az átlátszó borítót, a talplemezt és a tartozékot. Kereskedelmi forgalomban beszerezhető mosogatószerrel adhat a vízhez.
- Tisztítás után minden alkatrészt töröljön át száraz ronggyal.

Mosogatógép

A készülék egyik része sem mosogatható gépben.

Hibaelhárítás

■ A készülék nem működik.

Megoldás: Ellenőrizze a készülék áramellátását.

Ellenőrizze a kapcsoló állását.

Egyéb lehetséges okok:

A készüléken biztonsági kapcsoló van.

Ez megakadályozza a motor véletlen beindítását.

Megoldás: Ellenőrizze, helyesen vannak-e felszerelve a motorburkolat és a borítóelemek.

Műszaki jellemzők

Modell:..... ICM 3225
Áramforrás:..... 220 – 240 V, 50 Hz
Energiafogyasztás:..... 15 W
Védelmi osztály:..... II
Betölthető mennyiség:..... Legfeljebb 800 ml
Nettó súly: 2,4 kg

Megfelelőségi nyilatkozat

Ezt a készüléket minden jelenleg érvényben lévő EK irányelv (pl. elektromágneses összeférhetőség) szerint bevizsgáltuk, és a legfrissebb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártottuk.

A műszaki adatokon végezhetünk módosításokat.

Jótállás

A cégünk által szállított készülékekhez a vásárlás (nyugta) időpontjától számított 24 havi jótállást biztosítunk.

A jótállási időtartam folyamán a készülék anyag- vagy gyártási hibájára visszavezethető meghibásodásait díjmentesen kijavítjuk, illetve a készüléket saját belátásunk szerint kicseréljük. A jótállási szolgáltatás nem jár együtt a jótállási időtartam meghosszabbításával, és nem jogosít új jótállásra.

A jótállási jogosultság igazolására a vásárlási nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Jótállási igény esetén az egész készüléket annak eredeti csomagolásában és a számlával együtt küldje vissza forgalmazójának.

A kopó alkatrészekre, azok tisztítására, karbantartására vagy cseréjére a jótállás hatálya nem terjed ki, ezek térítéskötelesek.

Illetéktelen beavatkozás a jótállás megszűnését eredményezi.

A jótállási idő után

A jótállási idő letelte után az illetékes forgalmazónál vagy javítószolgálatnál végezethet javításokat, térítés ellenében.



A "Dustbin" (Kuka) piktogram jelentése

Kímélje környezetünket: Elhasznált elektromos készülékeit ne a háztartási hulladékkal együtt kezelje. Elhasznált elektromos készülékeit juttassa el a kijelölt begyűjtő létesítményekhez.

Ezzel segítséget nyújt a környezetet és az emberi egészséget veszélyeztető hatások megelőzéséhez.

Ezzel hozzájárul a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításhoz és egyéb hasznosításához.

A helyi hatóságoktól tájékoztatást kaphat arról, hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если вы даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно приложите данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Данный прибор не предназначен для коммерческого использования.
Не используйте данный прибор вне помещения. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, сразу выньте вилку из розетки.
- Во время очистки или в случае неисправности прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Регулярно проверяйте устройство и шнур питания на наличие неисправностей. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Всегда обращайтесь за помощью только к квалифицированным специалистам. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

Дети и лица, нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности детей, не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.
- Внимание! Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. Это может привести к смертельному исходу!
- Чтобы защитить детей и других лиц, нуждающихся в уходе и присмотре, от поражения электрическим током, следите за тем, чтобы прибор не включался без присмотра. Этот прибор – не игрушка! Не позволяйте детям играть с ним.

Символы, применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности отмечены особым образом. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на опасность для изделия и других окружающих предметов.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Советы и информация.

Особые инструкции по безопасности

- Перед включением прибора необходимо убедиться в правильности установки шпинделя, мешалки, крышки и корпуса двигателя!
- Не снимайте крышку во время работы прибора!
- Данное устройство оборудовано защитным выключателем. Не используйте данное устройство, если оно неисправно или внесены изменения в конструкцию защитного выключателя!
- Перед тем, как извлечь содержимое резервуара, дождитесь полной остановки мешалки!
- Перед тем, как удалить вспомогательные приспособления (шпиндель, мешалку), необходимо выключить устройство и отключить его от сети питания!
- Используйте данное устройство только для изготовления мороженого, замороженного йогурта и шербета!
- Не используйте данное устройство вне помещения.
- Данное устройство предназначено только для приготовления небольших порций (макс. 800 мл)! В связи с этим, содержимое резервуара не должно превышать указанной максимальной отметки!
- Не кладите в резервуар твердые предметы - например, кусочки льда или твердых фруктов! Это может привести к поломке мешалки!
- Никогда не разбирайте данное устройство и не пытайтесь самостоятельно заменить охлаждающую жидкость.
- Не заливайте горячую жидкость в резервуар.
- Не поднимайте и не переносите устройство во время его работы; сначала выключите его и отключите штепсель от сети питания. При переносе всегда держите прибор обеими руками!
- Выполняйте чистку устройства в соответствии с описанием, приведенным в разделе "Чистка".

Перечень элементов управления

1 Таймер	7 Выемка
2 Корпус двигателя	8 Резервуар
3 Отверстие для загрузки	9 Дно
4 Защитная крышка	10 Основание
5 Шпindelь	11 Пластмассовые защелки
6 Мешалка	12 Защитный выключатель

Извлечение из упаковки

Извлеките прибор и дополнительные принадлежности из упаковки.

Не выбрасывайте упаковку сразу; храните ее вместе с внутренними упаковочными материалами и гарантийным талоном в течение всего гарантийного периода.

- Поместите прибор на гладкую, ровную и устойчивую поверхность.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не подключайте шнур питания к розетке, не установив предварительно все необходимые приспособления.

- Чтобы избежать попадания грязи, ополосните водой крышку (4) и другие принадлежности (5,6) перед первым использованием.
- Очистите наружную поверхность корпуса двигателя (2), а также внутреннюю и наружную поверхность резервуара (8) слегка влажной тряпкой, смоченной в воде без каких-либо чистящих добавок.
- Вытрите все детали насухо.

Защитная крышка

- Установите на место крышку.
- Поверните крышку в направлении против часовой стрелки в направлении **ON** (Вкл.), таким образом, чтобы стрелка ▼ на крышке совместилась со стрелкой ▲ на корпусе двигателя. См. детали 7,11 на рисунке А. Здесь показано рабочее положение.

ПРИМЕЧАНИЯ В ОТНОШЕНИИ ЗАЩИТНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ:

- Данное устройство оборудовано защитным выключателем для предотвращения запуска двигателя при открытой крышке (опасность получения травмы).
- Защитный выключатель корпуса двигателя должен соприкасаться с краем резервуара после его установки. Теперь устройство можно включить.
- Если двигатель не включается, убедитесь в правильности установки корпуса двигателя и крышки.

Таймер

Таймер (1) показывает время работы прибора. Для изготовления мороженого требуется приблизительно от 20 до 40 минут, в зависимости от типа смеси. При необходимости отрегулируйте или сбросьте таймер.

Электрическое подключение

Убедитесь, что таймер находится в положении „OFF“ (Выкл.). Подключите шнур питания к заземленной розетке 230 В, 50 Гц.

Примечания по изготовлению мороженого/шербета

При изготовлении мороженого всегда выполняйте следующие действия перед тем, как погрузить мешалку (6) в смесь.

- Убедитесь в том, что сахар полностью растворился в смеси.
- Убедитесь в правильности пропорции ингредиентов.
- Используйте только спелые и мягкие фрукты. Вымойте фрукты, удалите кожуру, семечки или косточки. Затем нарежьте фрукты мелкими кусочками.
- Для получения более изысканного вкуса можно использовать свежие густые фруктовые соки.
- Загрузите не более 800 мл мороженого или смеси в резервуар. При загрузке большего количества мороженого не будет достаточно хорошо перемешано.
- Всегда ставьте резервуар в морозильную камеру, как минимум, на 12 часов, перед тем, как приступить к изготовлению мороженого.

i ПРИМЕЧАНИЕ:

Мороженое можно изготавливать быстрее, если температура ингредиентов ниже 10°C. В противном случае, это может занять несколько больше времени.

Подготовка к работе

i ПРИМЕЧАНИЕ:

Перед тем, как приступить к изготовлению мороженого, поместите резервуар (8) в морозильник и охлаждайте в течение не менее 12 часов при температуре -18°C.

1. Поместите резервуар на жесткую, сухую и ровную поверхность. Проследите за тем, чтобы положение резервуара было устойчивым.
2. Вставьте шпindel (5) в мешалку (6) (см. рис. В).
3. Вставьте корпус двигателя в выемку крышки и нажимайте, пока он не встанет на место.
4. Прикрепите мешалку в сборе ко дну корпуса двигателя. Убедитесь в надежности механического соединения.
5. Смешайте ингредиенты согласно рецепту. Извлеките резервуар из морозильной камеры. Загрузите полученную массу в резервуар. Не переполняйте резервуар, максимальное количество содержимого не должно превышать 800 мл. При необходимости, добавьте дополнительные ингредиенты через отверстие для загрузки (3).
6. Установите крышку с корпусом двигателя и мешалкой на резервуар.
7. Закрепите крышку на месте, повернув ее против часовой стрелки.
8. Вставьте штепсельную вилку в заземленную безопасную розетку 230 В, 50 Гц.
9. Установите таймер на нужное время. Таймер будет вести обратный отсчет до тех пор, пока не вернется в положение OFF (Выкл.).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Ваше устройство уже работает!

10. Чтобы остановить процесс смешивания, установите таймер в положение "OFF" (Выкл.) вручную.
11. Отсоедините штепсельную вилку от розетки.
12. Поверните крышку в положение "OFF" (Выкл.) и аккуратно снимите ее.
13. Отсоедините корпус двигателя от прозрачной крышки.
14. Теперь вы можете извлечь содержимое резервуара ложкой или специальным дозатором.

i ПРИМЕЧАНИЕ:

Основание (10) используется только для сервировки.

Рецепты

Ванильное мороженое

Ингредиенты: 4 яичных желтка, 200 мл молока, 60 г кристаллического сахара (тонкого помола), 1 чайная ложка ванилина, 125 мл сливок

Смешайте миксером яичные желтки с кристаллическим сахаром и ванилином до образования пены (цвет смеси должен стать белым). Кристаллический сахар лучше растворится, чем обычный сахарный песок. Добавьте жидкие сливки. Подогрейте молоко в кастрюле, добавьте туда смесь из яичных желтков. Подогревайте дальше в течение 2 минут, не доводя до кипения. Дайте смеси остыть, а затем поместите в морозильную камеру на 20 минут (не более, во избежание кристаллизации). Затем быстро перемешайте и загрузите в резервуар для мороженого. Перемешивайте в течение приблизительно 30-40 минут с помощью аппарата для изготовления мороженого. Поначалу смесь будет выглядеть несколько неоднородной, но, по мере перемешивания, ее внешний вид изменится.

Замороженный йогурт

Ингредиенты: 500 йогуртовой массы, 125 г сахара, 1 чайная ложка ванильной эссенции, 3 яичных белка.

Для получения йогуртовой массы, пропустите приблизительно 1 кг обезжиренного кефира через дуршлаг, покрытый марлей. Накройте сверху прозрачной пленкой, подвесьте над тарелкой и процеживайте в течение не менее 6 часов. Теперь йогурт имеет консистенцию густого творога или мягкого сыра. Тщательно смешайте йогуртовую массу с сахаром и ванильной эссенцией. Перемешивайте яичные белки до тех пор, пока они не загустеют, а затем добавьте их к йогуртовой массе и перемешайте. Загрузите полученную смесь в резервуар и включите аппарат приблизительно на 30-40 минут. При желании, можно выбрать более короткое время приготовления. Кроме того, по вкусу, можно добавить в смесь дополнительные ингредиенты: Основная смесь (см. выше) с добавлением, например, 250 г фруктового пюре или раздавленного спелого банана или кусочков ягод.

i ПРИМЕЧАНИЕ:

Добавьте нужные ингредиенты к основной смеси и поместите ее в холодильник для повторного охлаждения: с одной стороны, качество смешивания будет более высоким, а с другой стороны, мороженое гораздо быстрее изготавливается с помощью данного устройства.

Лаймовый шербет

Ингредиенты: 200 г кристаллического сахара, 200 мл воды, 7 лаймов, ½ апельсина, 1 яичный белок

Поместите кристаллический сахар в кастрюлю и залейте 200 мл воды (кристаллический сахар лучше растворяется, чем обычный сахарный песок). Помешивайте деревянной ложкой при низкой температуре до тех пор, пока сахар не растворится. Затем варите в течение приблизительно 1 минуты и дайте остыть. Смешайте сок 7 лаймов (приблизительно 175 мл) с соком ½ апельсина. Добавьте сахарный сироп. Взбивайте белок небольшого яйца (или половину белка большого яйца) до тех пор, пока он не загустеет, а затем добавьте его в сок. Рекомендуется поместить смесь в морозильную камеру на 20 минут (но не дольше, во избежание кристаллизации). Затем снова быстро перемешайте и загрузите в резервуар. Перемешивайте в течение приблизительно 30 минут с помощью аппарата для изготовления мороженого.

Лаймовый сорбет нужно есть достаточно быстро, чтобы он не растаял. Данный рецепт рассчитан на изготовление приблизительно 800 мл шербета.

В кулинарных книгах или в Интернете вы сможете найти большое количество других рецептов.

Чистка и хранение

- Перед чисткой прибора всегда отключайте шнур питания от розетки.
- Не используйте для чистки проволочную щетку или абразивные материалы.
- Для очистки никогда не используйте острые или разъедающие материалы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Никогда не погружайте двигатель в воду для очистки. Это может привести к поражению электрическим током или к пожару.

- Не забывайте вынуть штепсельную вилку из розетки после использования прибора или перед его чисткой!
- Чистите корпус двигателя сухой тряпкой без добавления чистящих средств.
- Съемные детали, соприкасающиеся с продуктами питания, можно ополаскивать водой.
- Ополосните водой прозрачную крышку, основание и мешалку. Можно добавить обычное средство для мытья посуды.
- Вытрите все детали насухо.

Посудомоечная машина

Никакие детали данного устройства не пригодны для мытья в посудомоечной машине!

Диагностика и устранение неисправностей

■ Прибор не работает.

Решение: Проверьте подключение к сети питания.
Проверьте положение выключателя.

Другие возможные причины:

Данное устройство оборудовано защитным выключателем. Этот выключатель помогает избежать случайного включения двигателя.

Решение: Проверьте правильность установки корпуса двигателя и элементов крышки.

Технические характеристики

Модель: ICM 3225
Питание: 220-240 В, 50 Гц
Потребляемая мощность: 15 Вт
Класс защиты: II
Емкость: максимум 800 мл
Вес нетто: 2,4 кг

Декларация о соответствии

Данное устройство прошло контроль в соответствии со всеми требованиями СЕ (например, на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике), и соответствует последним требованиям техники безопасности.
Возможны технические изменения!

Гарантийное обязательство

На данный аппарат предоставляется гарантия на период 24 месяцев с момента покупки (в соответствии с датой, указанной на чеке).

В течение срока действия гарантии любая неисправность аппарата в результате дефекта материала или изготовления устраняется бесплатно путем ремонта или замены, по нашему усмотрению. Сервисное обслуживание не продлевает срок гарантии и не дает права на получение новых условий гарантии!

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную плату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

По окончании гарантийного срока

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за плату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

